

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di spinaci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g di spinaci lessati e tritati
200 ml di brodo vegetale bollente
250 ml di besciamella vegetale
250 ml di panna vegetale
2 cipolla.

PREPARAZIONE

1 Pulire bene gli spinaci e lessarli, scolarli e sminuzzarli.

Mettere in una padella della cipolla tagliata fine con un pochino di olio, fare soffriggere, quando inizia a prendere colore aggiungere la panna e cuocere per 10 minuti.

Prendere una pentola, soffriggere una cipolla ben tritata, quando inizia a prendere colore aggiungere gli spinaci, mescolare e lasciare insaporire, aggiungere il brodo ben caldo, lasciare cuocere pochi minuti, unire il composto di panna, un pizzico di sale e di pepe, mescolare bene e terminare per qualche minuto la cottura.

2 Risulta una zuppa densa.