

ZUPPE E MINESTRE

Zuppetta di ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Ricotta di pecora
burrata pugliese
sedano
carota
1/2 cipolla
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
pepe bianco a piacere.

PREPARAZIONE



2 Grattugiare o tritare la carota, il sedano e la cipolla, scaldare l'olio, aggiungerci le verdure e farle rosolare a fuoco basso.



3 Aggiungere la ricotta passata con il passaverdure e scaldarla a fuoco basso per 30 secondi.



- 4 Coprire con il brodo, portare a bollire, ridurre la fiamma e cuocere per 3 - 5 minuti. Frullare fino ad avere una crema.



- 5 Per servire, versare la zuppa nelle scodelle ed aggiungere la crema della burrata intiepidita.



6 Servire in tazza.

