

ZUPPE E MINESTRE

## Paparot

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Friuli-Venezia Giulia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

1 kg di spinaci  
140 g di farina gialla  
80 g di farina bianca  
75 g di burro  
2 l di brodo  
2 spicchi d'aglio  
olio extravergine d'oliva  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Lavare accuratamente gli spinaci poi lessarli (senza aggiunta di acqua); dopo cotti strizzarli e tritarli.

Nella pentola della minestra fare soffriggere gli spicchi d'aglio nel burro, aggiungendo un filo d'olio; quando saranno ben dorati levarli e unire il brodo e gli spinaci.

Lasciare bollire a fuoco moderato. Mescolare insieme, in una terrina, le due qualità di farina; intriderle con un mestolo di brodo e metterle poi in pentola quando il brodo sarà

caldissimo.

Mescolare bene badando che non rimangano grumi e farle bollire a fuoco moderatissimo per 20 min circa, mescolando sempre. Salare e pepare.

Servirla calda.