

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di rucola e patate al pecorino

di: *L'Araba Felice*

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

400 g di rucola  
3 patate medie  
1 l di brodo vegetale  
uno spicchio d'aglio  
4 cucchiari di olio extravergine di oliva  
sale  
pecorino grattugiato  
crostini di pane a piacere.

## PREPARAZIONE

- 1 Scaldare l'olio in padella con lo spicchio di aglio, unire una patata tagliata a cubetti e farla rosolare. Dopodichè metterli a scolare su carta assorbente.



**2** Mettere ora le altre 2 patate tagliate in quattro nel brodo freddo, portare a bollore,

coprire e cuocere su fuoco basso 15 minuti.



- 3 Unire a questo punto la rucola spezzettata e i cubetti di patata rosolata, togliere il coperchio e far cuocere una ventina di minuti.



- 4 Cinque minuti prima di finire la cottura, recuperare le 2 patate tagliate a pezzi grossi con il mestolo forato, schiacciarle ed rimetterle nella zuppa.



- 5 Togliere dal fuoco, aggiustare di sale e far riposare 15 minuti prima di servire, cospargendo con pecorino grattugiato e crostini di pane.

