

Zuppa di spinaci *(Minestre in brodo)*

Preparazione

Dopo averli ben lavati, lessare gli spinaci in acqua salata, spremerli e sminuzzarli molto finemente. A parte fondere il burro, unire gli spinaci, sale, pepe, noce moscata e abbondante formaggio grattugiato. Mescolare accuratamente e aggiungere, una cucchiata alla volta, del buon brodo bollente. Servire con crostini di pane fritto o abbrustolito.

Informazioni

Preparazione 15 minuti

Cottura 90 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Spinaci 500 grammi

Pepe

Noce moscata

Parmigiano (reggiano)

Brodo di carne 1000 grammi

Burro

Sale