ZUPPA DI CICORIA

Ingredienti per 4 persone:

- cicoria fresca 250 g.,
- pomodoro a ciliegia 100 g.,
- ricotta fresca 100 g.,
- uno spicchio d'aglio,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe bianco.

Riunite in una pentola i pomodorini tagliati e la cicoria ben lavata con l'aglio, un cucchiaio d'olio e 2 di acqua.
Cuocete il tutto per circa cinque minuti, dopo bagnate con un litro di acqua, regolate di sale e cuocete per circa un quarto d'ora.
Stemperate la ricotta con un pò d'acqua di cottura della cicoria, suddividetela nei piatti e versatevi sopra la zuppa bollente.
A piacere potete servire la zuppa con crostini di pane tostato.