ZUPPA FREDDA ALLA MAGGIORANA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g. di spinaci,
- 200 g. di piselli già sgranati,
- 2 porri,
- 300 g. di yogurt,
- 3 tuorli di uova,
- 400 ml. circa di brodo di verdure,
- qualche rametto di maggiorana fresca,
- sale,
- pepe.

Lavate con cura gli spinaci, quindi lessateli per 10 minuti in acqua bollente salata con i piselli e i porri (solo la parte bianca), quindi scolateli e frullateli nel mixer.
Trasferite la crema ottenuta in una ciotola, lasciatela raffreddare, poi unite i tuorli sbattuti con lo yogurt, le foglioline di maggiorana, abbondante pepe, il brodo (fino a ottenere la giusta consistenza) ed eventualmente un pò di sale.
Lasciate insaporire per una decina di minuti e servite.
Provate ad aggiungere alla zuppa 300 g. di gamberi lessati al vapore; daranno un delicato gusto in più.