

CREMA DI RICOTTA E VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di ricotta
- 100 g di acetosella
- 2 cespi di insalata lattuga
- 2 patate piccole
- 2 porri
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Pelate le patate, lavatele e tagliatele a cubetti.

Mondate e tagliate finemente la lattuga, l'acetosella e i porri.

Mettete tutto in un tegame con le patate.

Versatevi un litro d'acqua e quando giunge a ebollizione salate e pepate.

Coprite il recipiente e cuocete per circa mezz'ora a fuoco moderato.

Togliete il composto dal fuoco e frullatelo.

Versatelo di nuovo nel tegame e amalgamatevi la ricotta passata al setaccio.

Mescolate e fate scaldare a fiamma non troppo alta.

Versate il composto nella zuppiera, aggiungete due cucchiaini d'olio, cospargete con un po' di prezzemolo tritato e servite.