

## ZUPPA ACIDA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di spinaci,
- sale,
- pepe,
- 1 tazza di panna,
- 1 limone (succo),
- 1 manciata di foglie di crescione,
- 1 mazzo di ravanelli,
- 1 barbabietola lessa affettata,
- 1 cetriolo sbucciato,
- 2 cucchiaini di aceto di vino,
- 1 tazza di vino bianco,
- 10 cubetti di ghiaccio.

Lavare, tritare e cuocere 400 g di spinaci, salare, pepare e condire con una tazza di panna e il succo di un limone. Frullare il tutto con una manciata di foglie di crescione, un mazzo di ravanelli, una barbabietola lessa ed affettata, un cetriolo sbucciato, due cucchiaini di aceto, una tazza di vino bianco, 10 cubetti di ghiaccio. Aggiustare di sale e pepe e passare in frigorifero per 2 ore almeno.