

ZUPPA DI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di spinaci surgelati,
- 150 cl di brodo,
- 100 g di passato di pomodoro,
- 2 carote,
- 2 patate,
- 1 cucchiaio di aneto fresco tritato,
- sale,
- pepe,
- succo di limone,
- 1 pizzico di zucchero,
- 2 tuorli d'uovo.

Lessare gli spinaci, tagliare a dadini patate e carote.

Versare le verdure, il brodo, l'aneto tritato, sale, pepe e il passato di pomodoro in una pentola.

Portare ad ebollizione e cuocere per 1/2 ora.

Unire lo zucchero e il succo di limone.

Guarnire con tuorli di uova sode tritati.