

MINESTRA DI ALGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di alghe fresche,
- 500 g di patate affettate,
- 100 cl di acqua,
- sale,
- pepe,
- poco burro,
- 1 manciata di erba cipollina.

Tritare 500 g di alghe fresche ben lavate e metterle a lessare con 500 g di patate affettate in un buon litro di acqua. Passare al setaccio il tutto e rimetterlo sul fuoco e portare nuovamente a ebollizione e condire con sale, pepe, un po' di burro, una manciata di erba cipollina fresca e tritata finemente.