

MINISTRA VERDE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di bietole,
- 40 g di formaggio grattugiato,
- 3 uova,
- 150 cl di brodo,
- 1 pizzico di sale.

Lessate e scolate le bietole.

Quando sono fredde strizzatele per eliminare tutta l'acqua e passatele al tritaverdure.

Raccogliete il ricavato in una terrina e mescolatelo con il formaggio, le uova, un pizzico di sale, poi diluitelo con un mestolo di brodo freddo.

In una pentola portate a bollire il resto del brodo e lasciatevi cadere il composto mescolandolo con una frusta.

Fate sobbollire dolcemente per 5 minuti e versate nella zuppiera.

Servite con il formaggio grattugiato a parte.