

---

# ZUPPA DI SPINACI DELLO STUDENTE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 tazza di spinaci lessati e strizzati,
- 1 noce di burro,
- 15 g di farina,
- 70 cl di brodo di carne,
- 10 cl di latte,
- sale,
- 6 fette di pancarrè.

Fate fondere il burro in una casseruola, a calore dolcissimo, quindi mescolatevi la farina e diluite il composto ottenuto col brodo di carne.

Insaporitelo con il sale necessario e lasciate cuocere per 10 minuti circa.

Trascorso il tempo indicato aggiungete gli spinaci passati al setaccio, mescolate con cura in modo da amalgamare bene gli ingredienti, infine incorporate alla preparazione il latte e lasciate cuocere ancora per qualche minuto.

Nel frattempo tagliate le fette di pancarrè usando delle fustelle a forma di lettere dell'alfabeto e fatele abbrustolire nel forno.

Distribuite la zuppa calda in sei piatti fondi, ponete in ciascuno di essi qualche crostino e servite.