

PURÈ DI SPINACI IN COCOTTE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di spinaci surgelati tritati
- 25 g di burro
- 1 cucchiaio panna
- 150 g di ricotta
- 6 cipolle novelle
- 1 cucchiaio dragoncello tritato
- 1 cucchiaio cerfoglio tritato
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio succo di limone
- 1 pizzico peperoncino di caienna
- sale
- pepe

Per servire:

- 1/2 limone

Lavate e tritate finemente le cipolle.

Fate fondere il burro in una padella, aggiungete le cipolle, gli spinaci e fate cuocere a fuoco medio, mescolando ogni tanto fino a quando gli spinaci sono scongelati.

Scolate e fate raffreddare.

Quando gli spinaci sono freddi, strizzateli bene.

Unite la panna, la ricotta, il prezzemolo, il cerfoglio, il dragoncello, il peperoncino e il succo di limone.

Salate e pepate.

Passate tutto al frullatore.

Distribuite il composto così preparato in quattro cocotte (tazzine di porcellana o di vetro da fuoco).

Lisciate la superficie, coprite e mettete in frigorifero per due ore.

Al momento di servire, tagliate il mezzo limone a fettine e decorate ogni cocotte con una fettina di limone.