



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Paparot**



**4** Persone

**minestre** Categoria

**facile** Difficoltà

**50 minuti** Tempo

Attrezzatura : **pentola, terrina**

## **Ingredienti**

- 800 gr di spinaci
- 120 gr di farina gialla
- 60 gr di farina bianca
- 60 gr di burro
- 2 lt di brodo
- aglio
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

## **Preparazione Paparot**

### **Passo 1.**

Pulite e sbollentate gli spinaci, quindi strizzateli e metteteli da parte.

### **Passo 2.**

Fate soffriggere l'aglio in olio e burro, quindi toglieteli dalla pentola ed aggiungete il brodo e gli spinaci.

### **Passo 3.**

Fate cuocere.

### **Passo 4.**

Mescolate le farine in una terrina, aggiungete quindi un mestolo di brodo continuando a mescolare.

### **Passo 5.**

Aggiungete il composto agli spinaci e fate cuocere per una ventina di minuti.

### **Passo 6.**

Aggiustate di sale e pepe, quindi servite.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)