



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

Paparot (zuppa di granturco e spinaci)



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 40 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, casseruola, cucchiaio di legno**

Ingredienti

- 1 kg di spinaci
- 150 gr di farina di mais
- 70 gr di farina 00
- 70 gr di burro
- 1 l di brodo vegetale
- 2 spicchi d'aglio
- sale
- pepe

Preparazione Paparot (zuppa di granturco e spinaci)

Passo 1.

Mondate gli spinaci, lavateli e cuoceteli in un tegame senza aggiungere acqua, solo con un pizzico di sale.

Passo 2.

Fate rosolare due spicchi d'aglio in una casseruola, quando cominceranno a scurirsi toglieteli, versate la farina bianca nel burro e fatela tostare, mescolando con un cucchiaino di legno.

Passo 3.

Aggiungete gli spinaci e fateli cuocere qualche minuto, poi versate nel tegame 1 l di brodo vegetale e la farina di mais.

Passo 4.

Cuocete per 50 minuti continuando a mescolare.

Passo 5.

Aggiustate di sale e pepe e servite la zuppa ben calda.

Note

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