



Acqua cotta di cime di rapa con ricotta e uovo in camicia

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- | | |
|---|---|
| 300 gr di cime di rapa | 50 gr di pecorino dolce semi-stagionato |
| 100 gr di ricotta di pecora | 1 patata bollita |
| 1 spicchio d'aglio | sale marino integrale |
| 1/2 peperoncino fresco | |
| olio extravergine di oliva | |
| 2 uova intere biologiche o allevate a terra | |



PREPARAZIONE

 **Preparazione: 30 minuti**

- Cuoci le cime di rapa precedentemente pulite e mondate in acqua bollente per 3 minuti.
- Nel frattempo in una casseruola fai rosolare l'aglio e il peperoncino nell'olio.
- Quando l'aglio sarà dorato, eliminalo e aggiungi le patate lesse tagliate a dadini.
- Scola le cime di rapa conservando l'acqua di cottura e tagliale in piccoli pezzi.
- Nella casseruola metti i pezzi delle cime di rapa, la sua acqua di cottura e fai amalgamare il tutto.
- Dopo 5 minuti, salare e mettere all'interno due uova facendo attenzione a non rompere il tuorlo.
- Quando le uova sono cotte, disponi la zuppa in due piatti fondi.
- Aggiungi la quenelle di ricotta e concludi con una spolverata di pecorino grattugiato.

Promossa da



In collaborazione con



Realizzato con il sostegno non condizionato di

