



CUCINA CON NOI!

# Ribollita con pane alle castagne e ricotta di pecora

## INGREDIENTI

1 kg di Virtù di Zuppa Ribollita Orogel

---

200 g di ricotta di pecora

---

8 fette di pane alle castagne

---

6 castagne lessate

---

olio extravergine d'oliva

---

sale

---

pepe rosa

---





20



4



Facile



Zuppe



Pentola

#### Preparazione

- 1** Versate la zuppa surgelata in una pentola di capacità adeguata e aggiungete 500 ml d'acqua. Coprite e cuocete a fuoco medio-basso per 6 minuti dall'ebollizione, girando un paio di volte.
- 2** Lasciate riposare per 5 minuti prima di servire. Tagliate il pane a fette sottili e tostatele in padella o sotto il grill del forno con un filo di olio d'oliva extravergine.
- 3** Mescolate la ricotta di pecora con un pizzico di sale e 2 cucchiai di olio d'oliva. Spalmate il pane con la ricotta, cospargete con le castagne sbriciolate e il pepe rosa. Servite il pane in accompagnamento alla zuppa ribollita calda.
- 4** La variante: Potete sostituire il pane alle castagne con la stessa quantità di pane integrale spalmandolo di caprino fresco condito con pepe rosa.

