

## ZUPPA DI SPINACI KETO

Dosi: **2**  
Tempo di **5** Verbale  
preparazion  
e:  
Tempo di **15** Verbale  
cottura:  
Tempo **20** Verbale  
totale:

### INGREDIENTI

- **¼ lbs. di spinaci**
- **2 oz. di cipolla**
- **¼ di libbra di panna pesante**
- **½ oz. di aglio**
- **1 dado di pollo**
- **1,5 tazza di acqua**
- **1 cucchiaino di burro**

### CONSIGLI

- 1. In una casseruola sciogliere il burro e farvi soffriggere la cipolla**
- 2. Aggiungere l'aglio, gli spinaci, il dado e metà dell'acqua.**
- 3. Cuocere finché gli spinaci non appassiscono**
- 4. Versare il tutto in un frullatore e frullare, aggiungere l'acqua**

**5. Servire con pepe e noci tostate**