

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Spinaci ripassati in padella con burro e formaggio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Spinaci ripassati in padella con burro e formaggio, detti anche spinaci filanti. Si tratta di un contorno semplice e adatto ad accompagnare praticamente qualsiasi secondo.

Questo contorno di spinaci è davvero semplice e molto saporito, richiede pochissimo tempo per realizzarlo e sta bene con tutto! Si abbina infatti molto bene sia con la carne che con il pesce e senz'altro piace anche ai bambini che in genere fanno capricci con le verdure.

Spinaci scottati in acqua bollente e poi spadellati,

dopo averli ben strizzati, in padella con burro e parmigiano....che dire? Slurp!

INGREDIENTI

SPINACI 1 kg

BURRO 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO 150 gr

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Portate una pentola colma d'acqua a bollore, quindi salatela e tuffatevi gli spinaci già puliti.

Coprite la pentola con un coperchio e lasciate cuocere per 5 minuti circa.





2 Una volta sbollentati, passateli in acqua ghiacciata per fissarne il colore. Successivamente strizzateli molto bene e metteteli da parte.





- 3** Fate fondere il burro in una padella che sia sufficientemente ampia da poter contenere gli spinaci. Quando il burro sarà quasi completamente fuso, aggiungete gli spinaci e una bella spolverata di parmigiano grattugiato.





4 Spadellate molto bene il tutto, quindi servite gli spinaci ben caldi come contorno.

