

SECONDI PIATTI

## Plasas agli spinaci

LUOGO: *Africa / Sierra Leone*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



### INGREDIENTI

- 2 confezioni di spinaci sminuzzati congelati
- 200g di pesce affumicato sminuzzato
- 1 grossa cipolla tritata
- 1 tazza di pasta d'arachidi (burro d'arachidi)
- 3 tazze d'acqua
- 1 1/2 tazza d'olio di palma
- 2 peperoncini o 1 cucchiaino di pepe di cayenna
- 1/2kg di carne da stufare

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la carne, mettetela in una casseruola con due tazze d'acqua, sale, cipolla e pepe. Portare ad ebollizione ed aggiungere l'olio di palma. Continuate a cuocere con la casseruola parzialmente coperta. Cuocete per 1 1/2 ore a fuoco medio. Aggiungete gli spinaci (precedentemente sciacquati e scolati), il pesce sminuzzato e la

pasta d'arachidi miscelata con l'acqua.

Mescolate, coprite e lasciate bollire per 10 minuti. Servite con riso al vapore.