

SALSE E SUGHI

Salsa agli spinaci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI:

molto facile



INGREDIENTI

800 g di spinaci

40 g di burro

25 cl di latte

sale

1 pizzico di pepe bianco

farina se necessario.

PREPARAZIONE

1 Pulite gli spinaci, lavateli più volte sotto l'acqua per eliminare il terriccio.

Cuoceteli in padella con un filo d'olio fino ad appassirli

Sgocciolateli, spremeteli bene e tritateli.

In una padella sciogliete il burro, versate il latte e il trito di spinaci.

Fate addensare il composto.

Se rimane liquido, aggiungete della farina e cuocendo ancora per una decina di minuti
aggiustate di sale e pepe.

Io la uso per condire la pasta tipo le conchiglie che raccolgono bene il sughetto con una bella spolverata di pecorino romano!