

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Spinaci alla romana

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 kg di spinaci
60 g di burro
1 manciata di pinoli
1 manciata di uvetta passita
1 spicchio d'aglio
olio extravergine d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Pulire gli spinaci, lavarli bene, lessarli con mezzo bicchiere di acqua salata, scolarli e strizzarli bene. Mettere a bagno l'uvetta in poca acqua calda.
- 2 In una padella con il burro e un po' di olio, far soffriggere lo spicchio d'aglio; levarlo, mettere gli spinaci, l'uvetta scolata, i pinoli, lasciar insaporire per una decina di minuti e servire caldo.