

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.