

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Spinaci alla romana

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 kg di spinaci
- 60 g di burro
- 1 manciata di pinoli
- 1 manciata di uvetta
- 1 spicchio d'aglio.

PREPARAZIONE

- 1** Pulire gli spinaci e lessarli in acqua salata e scolarli e strizzarli bene intanto mettere l'uvetta a bagno in poca acqua calda.
in una padella con il burro, far soffriggere lo spicchio d'aglio, levarlo e mettere gli spinaci, l'uvetta scolata, i pinoli lasciar insaporire per 10 minuti e servire caldo.