

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!