

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Spinaci alla romana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

SPINACI 1 kg
BURRO 60 gr
PINOLI 20 gr
UVETTA 20 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
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. 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.