

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Spinaci con uvetta e pinoli

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

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



INGREDIENTI

1
5 kg di spinaci
100 g di burro
60 g di uva passa
30 g di pinoli
sale.

PREPARAZIONE

1 Mettete a bagno in acqua tiepida l'uva passa, per almeno un paio di ore; quindi sgocciolate e mettete da parte.

Dopo aver lavato con cura gli spinaci, lessateli in abbondante acqua salata. Una volta scolati, passateli in padella, dove già soffrigge il burro; saltateli, mescolando spesso, poi aggiungete l'uva passa, infine i pinoli; regolate di sale e portate in tavola.