

SECONDI PIATTI

Uova agli spinaci

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: molto bassa

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

uova
1/2 kg di spinaci
olio
1 spicchio di aglio
parmigiano.

PREPARAZIONE

- 1 Fate lessare gli spinaci, dopo averli ben puliti, e poi fateli assaporare in olio e aglio e disponeteli in uno strato in una pirofila.
Praticherete quindi negli spinaci 4 fossette, ognuna delle quali conterrà un uovo.
Coprite tutto di formaggio grattugiato e passate in forno quel tanto che occorre perché la chiara delle uova si rapprenda un poco.