



SPINACI FILANTI

Difficolt: Facile



Vi propongo oggi una variante un p pi gustosa dei classici spinaci. Certo non sono proprio adatti alla dieta, ma ogni tanto ci possiamo anche regalare qualche stravizio no?

- burro 40gr.
- sottilette 2
- spinaci 1kg.
- sale

Lavate bene gli spinaci e metteteli in una padella ad appassire, possibilmente con un coperchio. Aggiungete il burro e il sale e portate a cottura, se vedete che si seccano troppo aggiungete un p di acqua.



Non appena saranno cotti aggiungete le sottilette a pezzetti e lasciatele sciogliere



Buon appetito!!!
E alla prossima ricetta ;)



Copyright <http://www.cosacuciniamo.it> 2013 - All Rights Reserved.
Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi