

MINESTRA DI SPINACI AI PINOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spinaci surgelati,
- 40 g di burro,
- 2 cucchiaini di panna liquida,
- 2 cucchiaini di farina,
- 1 cipolla,
- 2 spicchi di aglio,
- 150 cl di brodo,
- 1 pugno di pinoli.

Soffriggere un trito di aglio e cipolla nel burro, unirvi la farina mescolando bene e, poco alla volta, il brodo senza lasciar formare grumi.

Aggiungere gli spinaci e cuocere per 40 minuti.

Salare e pepare.

A fine cottura unire la panna e i pinoli, mescolare e servire.