

MINISTRINA DI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- alcune foglie di spinaci freschi,
- 1 patata,
- 1 cucchiaio di maizena,
- 1 pizzico di sale,
- 1 cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine.

Pulisco bene alcune foglioline di spinaci freschi.

Sbuccio una patata media.

Metto spinaci e patata in una pentola con acqua fredda (circa un terzo di litro) e lascio bollire, diciamo un 30-45 minuti.

A metà cottura aggiungo un cucchiaio di maizena e un pizzico di sale.

Quando è cotto, tolgo dal fuoco, lascio raffreddare e passo al tritatutto.

Aggiungo un cucchiaino di olio d'oliva extra-vergine e mescolo.