

SPINACI AL PANGRATTATO

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di spinaci
- 2 cucchiaini pangrattato
- 5 foglie salvia
- 1 spicchio aglio
- 30 g di burro
- sale
- pepe

Lessare gli spinaci, scolarli, strizzarli, tritarli grossolanamente e farli insaporire in una pirofila con la metà del burro, l'aglio, sale e pepe.

Tritare finemente la salvia.

Mettere al fuoco un tegame con il resto del burro, quando sarà caldo unire la salvia e poco dopo il pangrattato facendolo tostare per qualche minuto.

Cospargere questo composto sugli spinaci pareggiando la superficie e mettere in forno per 8 minuti.