
SPINACI AL PARMIGIANO E UOVA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di spinaci
- 2 uova
- 3 cucchiaini formaggio parmigiano
- 40 g di burro
- sale
- noce moscata

Mondate e lessate gli spinaci in poca acqua leggermente salata.

Passateli in acqua fredda per non fargli perdere il colore, strizzateli.

Rosolateli in un tegame con il burro, lasciateli insaporire, salateli e conditeli con parecchia noce moscata.

Tirate il tegame sull'angolo del fornello e versateci le uova sbattute come per la frittata.

Mescolate subito e aggiungete il parmigiano grattugiato.

Mescolate, coprite e lasciate riposare qualche minuto vicino al fuoco in modo da far rapprendere le uova senza farle asciugare troppo; la preparazione dovrà restare piuttosto morbida.

Servite con crostini fritti.