

SPINACI ALLA CREMA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di spinaci
- 1 bicchiere panna liquida
- 40 g di burro
- 1 cucchiaino farina
- 1 pizzico noce moscata
- sale
- pepe

Mondate e lavate ripetutamente gli spinaci, lessateli con la sola acqua rimasta sulle foglie.

A cottura ultimata scolateli bene.

In una terrina stemperate nella panna liquida un cucchiaino di farina setacciata.

In un tegame scaldate il burro e insaporitevi gli spinaci, salate, pepate e profumate con un pizzico di noce moscata.

Mescolate, coprite e lasciate insaporire per circa 10 minuti.

Aggiungete la panna e proseguite la cottura per altri 20 minuti a fuoco basso.