

SPINACI ALLA GENOVESE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di spinaci
- 50 g di uvetta sultanina
- 50 g di pinoli
- 4 acciughe sotto sale
- 1 cucchiaio prezzemolo fresco
- 4 cucchiaini olio d'oliva
- sale
- pepe

Mondate e lavate gli spinaci.

Lessateli senza sgocciolarli e senza aggiungere acqua.

Scolateli e strizzateli delicatamente.

In un tegame scaldare quattro cucchiaini d'olio con le acciughe dissalate, diliscate e tritate grossolanamente.

Aggiungete gli spinaci, cospargete con un cucchiaio di prezzemolo fresco tritato, mescolate.

Unite i pinoli e l'uvetta tenuta a bagno nell'acqua e strizzata, regolate sale e pepe.

Lasciateli cuocere per circa 10 minuti.

Ritirate e serviteli. Spolverizzate con abbondante formaggio grattugiato e servite.