

SPINACI ALLA SALTERELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di spinaci surgelati
- sale
- 100 g di burro
- 4 uova
- 50 g di formaggio emmenthal
- pepe
- noce moscata

Lessate gli spinaci, scolateli, strizzateli bene e fateli insaporire per qualche minuto nel burro fuso. Frullate le uova con il formaggio grattugiato, una presa di sale, un pizzico di pepe e un po' di noce moscata. Versate il composto sugli spinaci, alzate la fiamma e mescolate fino a che le uova saranno ben consistenti. Servite con crostini di pane abbrustoliti.