

SPINACI ALLA SICILIANA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di spinaci
- 50 g di pinoli
- 50 g di uvetta sultanina
- 1 spicchio aglio
- 20 g di burro
- 4 cucchiaini olio d'oliva
- sale

Mettete a bagno in acqua tiepida l'uvetta.

Mondate gli spinaci e lavateli ripetutamente.

Lessateli brevemente con la sola acqua rimasta aderente dal lavaggio poi scolateli e strizzateli.

Sciogliete in una larga padella il burro con l'olio, unite l'aglio pelato che eliminerete non appena sarà imbiandito poi versatevi gli spinaci e lasciateli insaporire.

Dopo circa 1 minuto unite anche l'uvetta strizzata e i pinoli.

Salate, mescolate bene e tenete sul fuoco ancora per qualche minuto.

Serviteli come contorno a uova e a qualsiasi tipo di carne arrostita o bollita.