

SPINACI ALL'ANETO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cipolla affettata
- 1 cucchiaio olio d'oliva
- 2 spicchi aglio
- 2 cucchiari aneto fresco
- 450 g di passato di pomodoro
- 300 g di spinaci
- 20 cl acqua

Scaldare le cipolle nell'olio.

Unire l'aglio e l'aneto e far soffriggere per due minuti.

Aggiungete il passato di pomodoro e portare a ebollizione.

Cuocete per 10 minuti a fuoco basso.

Unite gli spinaci e l'acqua e fate bollire ancora.

Coprite e cuocete a fuoco basso per altri 15 minuti.

Servite tiepido con riso bollito.