

SPINACI ALLE ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di spinaci
- 150 g di acciughe sotto sale (o acciughe sott'olio)
- 250 g di mozzarella
- aglio
- olio d'oliva
- sale

Lessate gli spinaci, tritateli e saltateli in padella con olio e aglio.

Formate delle palline, al centro mettete un filetto di acciuga e un pezzetto di mozzarella.

Fate gratinare in forno caldo.