

---

## SPINACI BRASATI AL ROSMARINO

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di spinaci
- 50 g di burro
- 1 cucchiaio rosmarino
- sale
- pepe

Eliminate i gambi e le foglie avvizzite o rovinate degli spinaci.

Lavateli bene in varie acque e sgocciolateli accuratamente.

Sciogliete il burro in una casseruola di media dimensione, dal fondo spesso.

Aggiungete gli spinaci, il rosmarino, sale e pepe.

Coprite e lasciate sobbollire a fuoco dolcissimo da dieci a quindici minuti, scuotendo la casseruola di tanto in tanto, finché gli spinaci sono teneri.

Versate gli spinaci in un colapasta, schiacciateli con il mestolo forato per asciugarli, versateli su un piatto di servizio caldo.

Potete realizzare questa ricetta con 700 g di spinaci surgelati.

Scongelateli nel burro.