

## SPINACI CON UVETTA E PINOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di spinaci
- 50 g di burro
- 25 g di pinoli
- 25 g di uvetta sultanina
- 2 cucchiaini olio d'oliva
- 1 spicchio aglio
- sale

Lessare gli spinaci in acqua leggermente salata.

In una padella far soffriggere l'aglio con l'olio e il burro, levare l'aglio, aggiungere gli spinaci, l'uvetta ammollata nell'acqua, i pinoli, mescolare bene e cuocere per circa 10 minuti.

Regolare di sale, adagiarli su un piatto da portata e servire.