

SPINACI E PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di spinaci nani tenerissimi
- 150 g di pancetta affumicata dolce
- aceto di vino

Pulite gli spinaci e lavateli molto bene senza dividere i ciuffetti.

Raccoglieteli in una insalatiera.

In un padellino mettete la pancetta affumicata tagliata a pezzi irregolari e quando è lucida e trasparente spruzzatela di aceto, fate evaporare e versate sugli spinaci.

Mescolate e servite.