

## SPINACI IN SALSA BIANCA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di spinaci
- 150 g di burro
- 10 cl vino bianco secco
- 30 g di formaggio grattugiato
- 2 scalogni piccoli
- 1 limone
- alcune foglie timo
- sale
- pepe

Mondate e lavate accuratamente gli spinaci.

Lessateli in acqua salata e acidulata con il limone tagliato a fette.

Eliminate il limone, scolate e strizzate la verdura e tenetela al caldo sul piatto da portata.

Preparate la salsa.

In una casseruola mettete gli scalogni tritati, il vino e una tazzina d'acqua.

Portate a bollore a fuoco medio, abbassate la fiamma e fate ridurre il liquido della metà.

Ritirate, salate, pepate, lasciate intiepidire, incorporate al composto il burro ammorbidito, mescolate e rimettete sul fuoco.

Con una frusta continuate a frullare fino a quando la salsa raggiunge una certa consistenza.

Aggiungete alcune foglioline di timo.

Cospargete gli spinaci di formaggio grattugiato e ricopriteli con la salsa bianca.

Servite subito.