

SPINACI SALTATI

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di spinaci
- 3 spicchi aglio
- 2 acciughe sotto sale
- olio d'oliva

Lessare gli spinaci e strizzarli bene.

Scaldare un po' di olio con l'aglio tritato e le acciughe dissalate e sfilettate.

Unire gli spinaci e farli soffriggere.

Mescolare e aggiustare di sale Accomodare gli spinaci sul piatto di portata, irrorarli del loro sugo e servirli ben caldi.