

UOVA MOLLETTE AGLI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 700 g di spinaci
- 2 cucchiaini panna
- burro
- sale
- pepe

Mondate e lavate gli spinaci.

Lessateli, sgocciolateli, tritateli finemente.

Insaporiteli in un tegame con un po' di burro, ammorbiditeli con la panna, salateli e pepateli.

A parte cuocete le uova immergendole in acqua a bollore per 4-5 minuti.

Mettete gli spinaci su un piatto da portata, sopra sistematevi le uova mollette sgusciate delicatamente e servite.