

449. SPINACI DI MAGRO ALL'USO DI ROMAGNA

Lessateli con la sola acqua che grondano dall'averli tenuti in molle, spremeteli bene e metteteli in umido con un soffritto di olio, aglio, prezzemolo, sale e pepe, lasciandoli interi ed aggraziandoli con una presa di zucchero e alcuni chicchi d'uva secca a cui siano stati tolti gli acini.