

FUNGHI AGLI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di funghi champignons,
- 450 g di spinaci lessati e tritati,
- parmigiano grattugiato,
- 1 bicchierino di marsala,
- burro,
- sale,
- pepe.

Pulire e affettare i funghi, farli rosolare nel burro e cuocerli coperti con il marsala, il sale e il pepe. Lessare gli spinaci, farli rosolare nel burro, unirli ai funghi e lasciarli insaporire. Cospargere di parmigiano grattugiato e servire caldi.