

## SALSA AGLI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di spinaci
- 40 g di burro
- 25 cl di latte
- sale
- 1 pizzico di pepe bianco
- 1 cucchiaio di farina (facoltativo)

Pulite gli spinaci, lavateli più volte sotto l'acqua per eliminare il terriccio.

Lessateli senza aggiungere acqua (bastano 5 minuti).

Sgocciolateli, spremeteli bene e frullateli.

In un tegame lasciate sciogliere il burro, versate il latte e il frullato di spinaci.

Salate.

Fate addensare e abbiate cura di mescolare ogni tanto il composto.

Se tende a restare liquido, incorporatevi un cucchiaio di farina tenendo il recipiente sul fuoco ancora 10 minuti.

Ritirate, controllate il sale e insaporite con un pizzico di pepe bianco.

Se usate questa salsa per condire la pasta (farfalle, pennette lisce), completatela con abbondante formaggio grattugiato servito a parte.