

## MERLUZZO AGLI SPINACI

Ingredienti per 6 persone:

- 1500 g di spinaci
- 500 g di merluzzo
- 80 g di burro
- 2 mazzetti di acetosella
- sale

Lavate in più acque gli spinaci, tagliate i gambi e, dopo averli scolati, scottateli in acqua bollente salata, toglieteli dal fuoco e scolateli.

Fate scottare anche il merluzzo che prima avete lasciato ammollare a lungo nell'acqua per ammorbidirlo e per far perdere tutto il sale.

A parte, tagliate il gambo e lavate con cura due mazzetti di acetosella e unitela agli spinaci.

Prendete quindi una pirofila, imburratela e mettete sul fondo uno strato di spinaci e acetosella mescolati assieme, poi sopra mettete il pesce tagliato a pezzi regolari e ricoprite con un altro strato di spinaci e acetosella.

Cospargete tutto versandovi sopra il burro fuso e mettete il tegame in forno facendo cuocere a calore moderato per una trentina di minuti circa.

Servite caldo.

Se non vi piace l'acetosella potete eliminarla e lasciare gli spinaci soli, insaporiti con un po' di formaggio.