



Spinaci selvatici soffocati

Ingredienti:

Spinaci selvatici.

Aglio.

Peperoncino.

Salsa di pomodoro cotta.

Parmigiano grattugiato.

Preparazione:

Pulire gli spinaci e lavarli bene. Quindi, in un tegame antiaderente, condirli solo con sale, coprirli e cuocerli finché non abbiano perso l'acqua e non risultino appassiti.

In un'altra padella versare olio, aglio tritato e peperoncino e far rosolare il tutto. Quindi aggiungere gli spinaci scolati e la salsa di pomodoro. Cuocere fino a che si insaporisca bene il tutto. Servire con una spolverata di parmigiano grattugiato.

Nonno Lucio