

Anello Di Spinaci

Far soffriggere gli spinaci scongelati nell'olio; contemporaneamente far soffriggere la zucca, mondata e tagliata a dadini, nel burro e distribuirvi sopra la salvia lavata e spezzettata. Mescolare ogni tanto e salare. Gli spinaci saranno pronti in 10', la zucca in 15 minuti. A cottura ultimata sistemare ad anello, sul piatto di portata, gli spinaci e nel mezzo mettere la zucca stufata. Spolverizzare di grana e servire.

Ingredienti

750 G Spinaci In Foglia Surgelati
600 G Zucca
3 Cucchiaini Olio D'oliva
30 G Burro
4 Cucchiaini Formaggio Grana Grattugiato
Aglio
Salvia
Sale

Note

Preparazione: 25 minuti.