

SPINACI ALLE SPEZIE

INGREDIENTI

per 6 persone

1,2 kg di spinaci lavati e mondati

2 spicchi d'aglio

1 cucchiaino da tè di noce moscata in polvere

1 cucchiaino da caffè di cannella in polvere

60 gr. di burro

Sale e pepe

PREPARAZIONE

In una casseruola mettete a cuocere gli spinaci lavati ma non asciugati. Non aggiungete acqua. Devono solo appassire, basteranno perciò pochi minuti. Scolare bene e metterli da parte. Intanto far fondere il burro in un tegame con l'aglio intero, quando sarà dorato versare sopra gli spinaci e farli insaporire bene. Aggiungere le spezie, il sale ed il pepe. Mescolare e servire ben caldi.