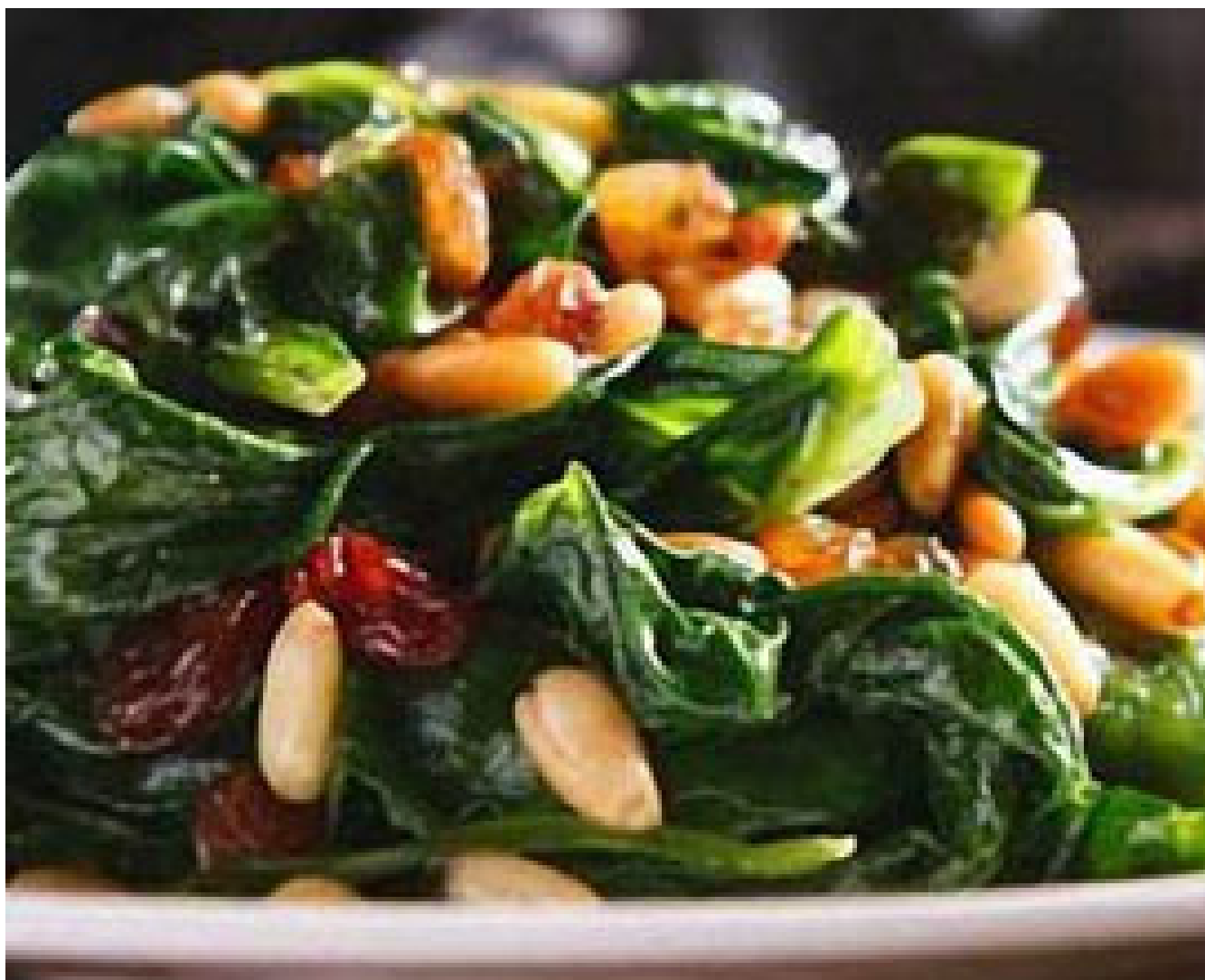




(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Spinaci alla romana*



**4** Persone

**contorni** Categoria

**facile** Difficoltà

**45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

### **Ingredienti**

- 1 kg di spinaci
- 80 g di burro
- uva passa
- pinoli
- aglio
- olio extravergine d'oliva
- sale

## ***Preparazione Spinaci alla romana***

### **Passo 1.**

Fate rinvenire l'uva passa in acqua calda.

### **Passo 2.**

Pulite e sbollentate gli spinaci.

### **Passo 3.**

Fate soffriggere l'aglio in una padella con il burro.

### **Passo 4.**

Togliete l'aglio ed aggiungete spinaci, pinoli ed uva passa.

### **Passo 5.**

Proseguite la cottura per circa dieci minuti, quindi servite.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)