



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

Spinaci con uvetta e pinoli



4 Persone

Contorni Categoria

facile Difficoltà

2 ore e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, padella**

Gli spinaci con uvetta e pinoli sono una tipica ricetta lombarda. Sono un contorno ideale per piatti di carne dal sapore leggero e ricercato.

Ingredienti

- 1,5 kg di spinaci
- 60 gr di uva passa
- 30 gr di pinoli
- 100 gr di burro
- sale

Preparazione Spinaci con uvetta e pinoli

Passo 1.

Mettete l'uva passa in ammollo per due ore circa.

Passo 2.

Nel frattempo pulite gli spinaci e fateli cuocere in acqua salata.

Passo 3.

Fate sciogliere il burro in una padella, quindi fatevi saltare gli spinaci insieme ai pinoli e l'uva passa.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 21/01/2020
- ✓ **Calorie:** 120 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,6 (4 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)