

# Anello di spinaci

Le ricette di contorni su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

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

## Preparazione

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 minuti, 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.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>