

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>