

Spinaci alla genovese



Ingredienti

- 1 chilogrammo spinaci
- 50 grammi uvetta
- 50 grammi pinoli
- 4 acciughe sotto sale
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Preparazione

- Per preparare gli spinaci alla genovese iniziate a far rinvenire l'uvetta in una ciotola d'acqua tiepida, lasciandola per un quarto d'ora circa.
- Disponete gli spinaci in un tegame e lessateli senza aggiungere acqua. Una volta cotti sgocciolateli molto bene.
- In un tegame scaldate quattro cucchiai d'olio, aggiungete le acciughe dissalate, diliscate e tritate grossolanamente, mescolate e dopo un paio di minuti unite gli spinaci. Cospargeteli con il prezzemolo fresco tritato e mescolate.
- Unite anche l'uvetta ben strizzata, regolate di sale e pepe e lasciate insaporire a fuoco dolce per una decina di minuti.
- Trasferite gli spinaci alla genovese nel piatto da portata e serviteli caldi o tiepidi.