



SPINACI SALTATI

800 Gr. spinaci freschi
8 fette di pancetta
1 mela verde
Sale e pepe
Aglio
Noce moscata
1 bicchiere di vino bianco

Riscaldare il forno a 180°

Lavare bene gli spinaci e cuocerli al vapore, quindi lasciarli scolare e raffreddare in uno scolapasta. Una volta raffreddati, devono essere strizzati bene, tagliati finemente e saltati in padella con poco olio e.v.o. e uno spicchio d'aglio schiacciato. Regolare di sale e lasciar cuocere per 2 minuti. Lasciar raffreddare nuovamente.