

Espinafre à Italiana

Ingredientes

1 quilo de espinafres;
Manteiga;
1 caixinha de passas sem caroço;
2 colheres de sopa de parmesão ralado;
½ dente de alho esmigalhado;
1 anchova de lata, picadinha;
Pimenta em pó (se quiser).

Modo de Preparo

Limpe e lave cuidadosamente os espinafres: cozinhe-os até ficarem macios.
Ponha os espinafres cozidos numa panela com 1 colher de sopa, bem cheia, de manteiga, e todos os outros ingredientes e temperos indicados. Refogue por 10 minutos e sirva quente.

Imprimir