



SPINACI BRASATI CON LIMONE ED AGLIO

Metti il burro in una grande padella antiaderente a fuoco medio.

Aggiungi l'aglio, il limone e fai andare per circa 1 minuto fino a che non è fragrante.

Aggiungi gli spinaci, il sale, il pepe e il peperoncino e cuoci per circa 3 minuti fino a che gli spinaci non sono leggermente brasati.

Servi con il pollo o il pesce.

Buon appetito!!

Ingredienti:

40gr di burro

1 spicchio d'aglio

1 cucchiaio di scorza grattugiata di limone

1/2 peperoncino

400gr di spinaci, puliti e lavati

sale e pepe macinato di mulinello

fettine di limone per servire