



### 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 cucchiaino 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*