

Spinaci del goloso *♦♦

Ingredienti per 4 persone: 500 gr di spinaci ▲ – 50 gr di tonno sott'olio – 1 acciuga diliscata – un pugno di mollica di pane bagnata nel latte e strizzata – 2 uova intere – 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato – 4 cucchiaini rasi di pangrattato – sale – salsa maionese q.b. preparata in casa o acquistata – per la guarnizione: fette di limone e dischetti di peperone rosso.

Mondate e lavate gli spinaci, sgocciolateli appena, fateli cuocere per 10 minuti senz'acqua, strizzateli e passateli al passaverdura con la mollica di pane (fig. 1). Mescolate il passato con il tonno e l'acciuga tritati, le uova, il parmigiano, il pangrattato, sale e pepe. Appoggiate il composto a forma di salame su una garza bagnata con la quale lo avvolgerete (fig. 2) e che legherete alle due estremità. Disponetelo in una casseruola (fig. 3) coperto di acqua fredda salata e, dal momento dell'ebollizione, calcolate circa 3/4 d'ora di cottura. Sgocciolatelo e togliete la garza dopo circa 1/4 d'ora. Servitelo freddo a fette coperte di maionese e decorate il bordo del piatto da portata con mezze fette di limone sulle quali metterete un pezzetto di peperone rosso.

Crocchette di spinaci ♦♦♦

Per 4 persone: Mondate 500 gr di spinaci, lavateli, sgocciolateli appena e fateli cuocere per 10 minuti senz'acqua. Scolateli, strizzateli, passateli al passaverdura e fateli asciugare in un tegame con burro su fuoco moderato. Preparate la salsa besciamella (v. ricetta base) con 50 gr di burro o margarina vegetale, 50 gr di farina, 1/4 di litro di latte, sale, pepe e noce moscata e quando si sarà intiepidita, aggiungetevi gli spinaci mescolati con 2 uova intere, 100 gr di gruviera grattugiato e fate cuocere il composto a cucchiaiate in olio di semi fumante. Levate man mano le crocchette con il mestolo forato, ponetele su una carta assorbente e servitele ben calde.

Spinaci all'acciuga ♦♦

Per 4 persone: Mondate 1 kg di spinaci, lavateli, sgocciolateli appena e fateli cuocere per 10 minuti senz'acqua. Quando saranno pronti passateli sotto l'acqua fredda. Mentre cuociono gli spinaci affettate finemente 100 gr di funghi coltivati (champignons) e fateli cuocere in poco burro finché saranno teneri. Scolate gli spinaci, strizzateli e passateli al passaverdura poi unitevi 30 gr di burro a temperatura ambiente e 4 cucchiaini di panna liquida, sale, pepe e noce moscata. Mescolate



Spinaci al Madera ♦♦

Per 4 persone: Mondate e lavate accuratamente 1 kg di spinaci, sgocciolateli appena e fateli cuocere per 10 minuti senz'acqua. Quando saranno pronti passateli sotto l'acqua fredda. Mentre cuociono gli spinaci affettate finemente 100 gr di funghi coltivati (champignons) e fateli cuocere in poco burro finché saranno teneri. Scolate gli spinaci, strizzateli e passateli al passaverdura poi unitevi 30 gr di burro a temperatura ambiente e 4 cucchiaini di panna liquida, sale, pepe e noce moscata. Mescolate

i funghi agli spinaci, unitevi 1 bicchierino di Madera e rimettete tutto sul fuoco a scaldare senza bollire per pochi minuti. Versate gli spinaci sul piatto caldo da portata che guarnirete con crostoni di pane caldi fritti in burro. Se lo preferite potrete preparare gli spinaci senza l'aggiunta dei funghi.

▲ Tutte le ricette qui elencate possono essere preparate, con ottimo risultato, anche con spinaci surgelati.

