Spinaci del goloso * ...

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

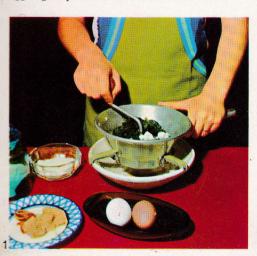
Mondate e lavate gli spinaci, sgocciolateli appena, fateli cuocere per 10 minuti senz'acqua, strizzateli e passateli al passaverdura con la mollica di pane (fig. 1). Mescolate il passato con il tonno e l'acciuga tritati, le uova, il parmigiano, il pangrattato, sale e pepe. Appoggiate il composto a forma 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 uvva 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 poi scolateli e non strizzateli. In 60 gr di burro o margarina vegetale fate imbiondire uno spicchio di aglio, poi toglietelo e unitevi 4 acciughe dissalate, diliscate e pestate. Lasciate sciogliere a fuoco bassissimo, unitevi gli spinaci, aggiungete poco sale e terminate la cottura.





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 cucchiai di panna liquida, sale, pepe e noce moscata. Mescolate

i funghi agli spinaci, unitevi *I 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.



