



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE

## Spinaci selvatici soffocati

### **Ingredienti:**

Spinaci selvatici.  
Aglio.  
Peperoncino.  
Salsa di pomodoro cotta.  
Parmigiano grattugiato.

### **Preparazione:**

Pulire gli spinaci e lavarli bene. Quindi, in un tegame antiaderente, condirli solo con sale, coprirli e cuocerli finché non abbiano perso l'acqua e non risultino appassiti. In un'altra padella versare olio, aglio tritato e peperoncino e far rosolare il tutto. Quindi aggiungere gli spinaci scolati e la salsa di pomodoro. Cuocere fino a che si insaporisca bene il tutto. Servire con una spolverata di parmigiano grattugiato.

Nonno Lucio