ANELLO DI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di spinaci in foglia surgelati,
- 600 g di zucca,
- 3 cucchiai d'olio,
- 30 g di burro,
- 4 cucchiai di grana grattugiato,
- aglio,
- salvia,
- sale.

Far soffriggere gli spinaci scongelati nell'olio; contemporaneamente far soffriggere la zucca, mondata e tagliata a dadini, nel burro e distribuirvi sopra la salvia lavata e spezzettata.
Mescolare ogni tanto e salare.
Gli spinaci saranno pronti in 10', la zucca in 15'.
A cottura ultimata sistemare ad anello, sul piatto di portata, gli spinaci e nel mezzo mettere la zucca stufata.
Spolverizzare di grana e servire.