NIDI DI SPINACI

Ingredienti:

- 450 g di spinaci surgelati,
- 4 uova,
- 60 g di burro,
- 4 sottilette,
- olio,
- sale,
- pepe,
- 2 spicchi d'aglio.

Cuocete gli spinaci senza acqua e con poco sale.
Strizzateli e ripassateli per alcuni minuti in un tegame con aglio, olio e sale.
Fate 4 mucchietti di spinaci in una pirofila imburrata, incavateli un po' al centro, copriteli con le sottilette e rompete nel mezzo di ogni cestino un uovo, badando a non rompere il tuorlo.
Cospargete con fiocchetti di burro, sale e pepe e mettete in forno caldo, a temperatura media, per 15 minuti.