INSALATA DI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spinaci,
- 2 pomodori,
- 300 g di champignons,
- 2 uova,
- 4 fette di pane integrale,
- 2 cucchiai di senape,
- olio,
- aceto,
- sale,
- pepe,
- aglio,
- peperoncino.

Pulire gli spinaci scartando le foglie più dure, metterli crudi in una insalatiera con i funghi tagliati sottili, le uova sode a spicchi, i pomodori affettati.
Fare una salsa con senape, olio, aceto, sale, pepe e versarla sulle verdure.
Friggere il pane in olio, con aglio e peroncino, tagliarlo a quadretti, versarlo sugli spinaci e servire.