

# UOVA ALLA FIORENTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 400 g di spinaci
- 2 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine
- 2 cucchiaini formaggio parmigiano reggiano
- sale
- pepe

Pulite e lavate sotto l'acqua corrente gli spinaci, scolateli e metteteli in una capace pentola con la sola acqua che rimane sulle foglie.

Salate, incoperchiate il recipiente e fate cuocere per circa 3-4 minuti.

Passate gli spinaci sotto l'acqua corrente perché non perdano il loro bel colore verde brillante e strizzateli con le mani per togliere l'acqua rimasta.

Fate scaldare l'olio d'oliva in un tegame, mettetevi gli spinaci e fateli rosolare velocemente; aggiungete il pepe e, se necessario, poco sale.

Disponete gli spinaci in 4 piccole pirofile o tegamini; premete il centro di ciascuna pirofila con il dorso di un cucchiaio formando un incavo; adagiatevi un uovo, cospargete con il formaggio grattugiato e fate cuocere il composto in forno preriscaldato a 180 °C per 4-5 minuti circa.

Serviteli caldi.