CROSTINI AGLI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di pancarrè
- 8 fette di sottilette di formaggio
- 600 g di spinaci surgelati in foglia
- 4 acciughe
- 2 spicchi di aglio
- panna
- burro

Cuocere gli spinaci in poca acqua salata, strizzarli e soffriggerli nel burro con l'aglio e le acciughe.
Tostare il pane, metterlo in una teglia imburrata, suddividervi sopra gli spinaci, coprire ogni fetta con una fetta di formaggio, irrorare con un bicchiere di panna, infornare per 10 minuti e servire.