



## Purè di Spinaci

Is spanak Püresi



Un mazzetto di spinaci  
Un bicchiere di latte  
Un cucchiaio di burro  
Un cucchiaio di farina  
Un cucchiaino di sale

- # Spinaci si lavano e si filtrano poi si tagliano infine.
- # In una pentola si mettono gli spinaci alla sopra ricoperta di il coperchio e si cucinano sul fuoco basso circa per 20 25 minuti.
- # In un'altra pentola si arrossisce la farina con il burro finché va via il pudore alla sopra si aggiungono sale e latte.
- # Si cucina con miscelare finché arriva alla coerenza di cremata.
- # Poi la miscelata di latte si svuota sopra di spinaci si miscela con il miscelatore diventa come il purè.
- # Poi si rimette sul fuoco e si cucina si arriva al momento di bollire.
- # Si mette come garniture insieme con i piatti di carne e pollo.

Nota: Per farsi aumentare il gusto di questo oppure si possono aggiungere formaggio noce pepe nero anche.