



Schiacciata di Spinaci

Ispanak Bastı



1 mazzetto di spinaci
250 gr carne di pecora tagliata in dado
1 cipolla
1 cucchiaio di salsa
1 bicchierino olio di girasole
Mezzo cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale

- # Primamente la cipolla macinata si arrossisce bene con olio di girasole.
- # Alla sopra si aggiunge la carne e si arrossisce finché risucchia il liquido poi si aggiunge la salsa e si gira per qualche volta.
- # In questo momento gli spinaci si tagliano bene poi si pizzica un po' di sale e si schiacciano bene.
- # Nella miscelata di carne si aggiungono sale e pepe nero poi si mettono in fondo di pentola.
- # Alla sopra di carne si mettono spinaci poi scoperta il coperchio senza aggiungere all'acqua e si cucinano circa per 20 minuti sul fuoco basso.
- # Si lascia ad aspettare circa per 20 minuti dopo aver tolto dal fuoco.
- # Poi si mette un coperchio sopra di pentola e si inverte.

Nota: Le pentole di questa ricetta devono avere i fondi piatti.