



Spinaci con Olio d'Oliva

Zeytinyağlı İspanak



Mezzo kg di spinaci
1 cipolla
2 carote
1 cucchiaio di riso
Mezzo bicchierino olio d'oliva
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale
1 bicchiere d'acqua

- # La cipolla si macina infine. Nella pentola si mette il sale ed olio d'oliva si arrossiscono bene le cipolle.
- # Alla sopra si aggiungono le carote tagliate dimensione di Dado e si cucinano insieme circa per 5 o 6 minuti.
- # Dopo si aggiungono gli spinaci tagliati zucchero e riso lavato si miscelano.
- # Ultimamnente si aggiunge l'acqua calda poi il coperchio di pentola si coperta e si cucina sul fuoco basso circa per 15 o 20 minuti.
- # Dopo si leva dal fuoco e si mette per mezz'ora ad un posto.
- # Dopo si mette nel piatto da servire e si porta al tavolo.

Nota: Carota ed una verdura Tura per questo motivo si aggiunge prima di spinaci e si arrossisce.