



Spinaci con Noce

Cevizli Ispanak



2 mazzetti di prezzemolo
2 cipolle secche
1 bicchiere di noce
2 uova
2 bicchieri di formaggio grattugiato
1 cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 bicchiere d'olio vegetale

- # Primamente si lava spinaci. Poi si tagliano bene e si taglia anche cipolla e si grattugia il formaggio. Poi si pesta noce in grosso .
- # Nella pentola si mette olio vegetale, dopo aver riscaldato su fuoco si aggiunge cipolla tagliata e si arrosisce finchè diventa transparente.
- # Poi il fuoco si regola in alto e si aggiunge spinaci e si arrossisce finchè spinaci si diventano morbidi.
- # Sopra si aggiungono pepenero, peperoncino a rosso e sale poi si mescolano e si aggiunge la noce .
- # Sopra della miscelata si aggiungono uova e poi si mescolano ancora per qualchè volta Poi si aggiunge formaggio grattugiato , poi si coperta il coperchio di pentola.
- # si servirsi in caldo dopo 5 minuti.

Nota: Se spinaci si arrossisce sul fuoco medio si lacia il liquido ,in questa ricetta si preferisce di arrossirsi sul fuoco alto.