



Ingredienti

2 piadine grandi sottili
300 g di spinaci freschi lavati e tagliati
1/2 cipolla pelata e affettata
Olio d'oliva
Sale

Preparazione

In una padella ampia facciamo scaldare un filo d'olio dove butteremo la nostra cipolla, spadellando un po' prima di aggiungere gli spinaci.

Aggiungiamo poi il sale, mescoliamo, abbassiamo la fiamma e copriamo.

Lasciamo cuocere per qualche minuto (10 dovrebbero bastare) finché gli spinaci saranno ammorbiditi. Poi li versiamo in una ciotola e li passiamo con un frullatore ad immersione fino ad ottenere una crema omogenea, con la quale farciremo la nostra piadina che avremo prima fatto scaldare qualche minuto in padella.

Piada con crema di spinaci

Martedì 12 Giugno 2012 00:23 - Ultimo aggiornamento Martedì 12 Giugno 2012 07:07

Buon appetito.