

**Ingredienti**
4 mazzetti di spinaci freschi lavati
100 di formaggio a pasta morbida (provola dolce/masdammer) tagliato a dadini
olio
sale

**Preparazione**
In una padella scaldiamo un filo di olio d'oliva dove metteremo i nostri spinaci lavati e aggiungeremo del sale. Dopo averli saltati per un minuto, aggiungiamo del sale e abbassando il fuoco copriamo. Nel giro di qualche minuto i nostri spinaci saranno appassiti e appena ci appariranno cotti (meno di 10 minuti) possiamo spegnere il fuoco, posare sugli spinaci i dadini di formaggio e coprire. Il formaggio si fonderà delicatamente. Serviamo caldi ma non incandescenti.
Ideali come contorno, ottimi per un secondo semi-leggero.