

Uova con gli spinaci

Tempo di preparazione: 15 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiari
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Spinaci: 500 gr
- Uova: 2



Preparazione

Le uova con gli spinaci sono semplicissime e veloci da realizzare, come prima cosa sbucciate gli spicchi di aglio, tagliateli a pezzettini e metteteli in un pentolino a rosolare con l'olio extra vergine di oliva.

Unite quindi gli spinaci precedentemente puliti e asciugati e aggiungete anche la **polpa fine Pomi**. Insaporite con sale e pepe, mescolate e lasciate cuocere il tutto per 5 minuti.

Aprite le uova e mettetele all'interno della pentola, sopra agli spinaci.

Aggiustate di sale e pepe, coprite con un coperchio e lasciate cuocere le uova agli spinaci per 2 minuti se volete che il tuorlo rimanga morbido, per 5 minuti se lo preferite sodo. Le uova agli spinaci sono pronte, impiattatele e gustatele subito, sono davvero deliziose!

For this recipe we used:

Polpa Fine 200 gr

