



SoloPrimi e non

cucina, viaggi e vacanze da gustare

Fai click sul banner qui sopra, ricette e videoricette cucina, ingredienti...tutto

www.soloprimi.com

...

nome	tipo_piatto	ing_principale
Uova_alla_Fiorentina	Contorni_vari	Uovo

4 -- uova 400 grammi -- spinaci 2 cucchiaini -- olio di oliva extravergine 2 cucchiaini -- formaggio parmigiano reggiano -- sale -
- pepe

Pulite e lavate sotto l'acqua corrente gli spinaci, scolateli e metteteli in una capace pentola con la sola acqua che rimane sulle foglie. Salate, incoperchiate il recipiente e fate cuocere per circa 3-4 minuti. Passate gli spinaci sotto l'acqua corrente perché non perdano il loro bel colore verde brillante e strizzateli con le mani per togliere l'acqua rimasta. Fate scaldare l'olio d'oliva in un tegame, mettetevi gli spinaci e fateli rosolare velocemente; aggiungete il pepe e, se necessario, poco sale. Disponete gli spinaci in 4 piccole pirofile o tegamini; premete il centro di ciascuna pirofila con il dorso di un cucchiaio formando un incavo; adagiatevi un uovo, cospargete con il formaggio grattugiato e fate cuocere il composto in forno preriscaldato a 180 gradi per 4-5 minuti circa. Serviteli caldi.

www.soloprimi.com

Parti da un ingrediente o dal tipo di portata che intendi realizzare. Crea un piatto in pochissimo tempo. Fai click qui sopra.

Inoltre: alberghi, pensioni, campeggi, agriturismo, hotel, country inn, 1-2-3-4 stelle. Cinema, farmacie aperte di turno, farmacia notturna, turni farmacie, CAP, indirizzi. Visita questo sito! Grazie in anticipo per l'interesse dimostrato.

Abruzzo	Basilicata	Calabria	Campania	Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria	Lombardia	Marche	Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna	Sicilia	Toscana	Trentino A. Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto				