

## CREMA DI SPINACI CON NIDI DI SOGLIOLA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- sale
- burro (40gr)
- peperoncino in polvere
- patate (100gr)
- 1 scalogno
- zenzero
- pepe nero
- filetti di sogliola (600gr)
- Ciuffetti di Spinaci Findus (450gr)

### Come si prepara

In un tegame spumeggiare a fuoco vivo una noce di burro e l'olio, quindi farvi appassire lo scalogno tritato finissimo.

Aggiungere prima la patata tagliata in minuscola dadolata, poi gli spinaci quindi farli rosolare per 10 minuti a fuoco vivo per farli insaporire.

Frullare insieme gli spinaci, la patata e lo scalogno.

Nel frattempo, disporre i filetti di sogliola puliti e asciugati, avvolti su se stessi, come un nido, in una teglia unta con un velo di burro, salare e pepare.

Passare in forno caldo a 180 gradi per 10 minuti.

Disporre nei piatti la crema di spinaci e dagiarvi al centro il nido di sogliola, irrorando con un filo d'olio.

Spolverizzare con lo zenzero, il pepe nero, macinato al momento, e un niente di peperoncino in polvere.

Servire caldo.

**Difficoltà: 2**

**Tempo: 40**



## Tags

pesce, verdure, Crema di spinaci con nidi di sogliola

