

INSALATA DI CANNELLINI E SPINACI

Ingredienti

- aglio
- sale
- fagioli cannellini in scatola (400gr)
- olio d'oliva
- Ciuffetti di Spinaci Findus (500gr)

Come si prepara

Mondate e lavate gli spinaci;

Metteteli direttamente in una padella con olio, aglio e sale. Fateli cuocere in una padella coprendoli con un coperchio per 7/8 minuti circa;

A fine cottura metteteli in un piatto di portata insieme ai fagioli già lessati e serviteli.

Difficoltà: 2

Tabella nutrizionale

Valore energetico	85 kcal 356 kJ
-------------------	-------------------

Tags

verdure, occasioni speciali, contorno, vegetariana, mediterranea