

# Spinaci fritti



## **Ingredienti**

spinaci

farina

olio d'oliva

sale, acqua frizzante

## **Preparazione**

Quando si puliscono gli spinaci, di solito, i "culi" si tagliano e si buttano.

Invece se si lavano bene, perchè sono sempre pieni di terra, si possono utilizzare passandoli nella seguente pastella: farina, un filo d'olio d'oliva, un pizzico di sale ed acqua frizzante q.b. Si friggono in olio bollente e si aprono come tante dita.

Provate questo contorno insolito, gustoso, di effetto ed economico!!