

# UOVA CON SPINACI IN AGRODOLCE E SEMI DI GIRASOLE

PORZIONI 3 PERSONE

## INGREDIENTI

mezzo kg spinaci freschi

3 uova freschissime

maggiorana fresca

3 cucchiai uvetta secca

3 cucchiai semi di girasole

3 cucchiai di aceto di mele

3 cucchiaini di zucchero

2 cucchiai olio extravergine di oliva

## PREPARAZIONE

- Lavate gli spinaci sotto acqua corrente
- Fate sciogliere in una padella antiaderente zucchero e aceto di mele lasciando cuocere fino a quando la salsina inizierà a rapprendersi.
- Scolate gli spinaci e aggiungeteli agli spinaci insieme a due cucchiai di olio.
- Continuate a cuocere ancora per 4 o 5 minuti o fino a quando saranno teneri.
- Ammollate l'uvetta secca in acqua calda per alcuni minuti.
- Scolate l'uvetta e aggiungetela agli spinaci
- Mescolate con cura in modo da amalgamare bene tutto.
- Friggete le uova con un cucchiaino di olio
- Sistemate le uova sopra agli spinaci, decorate con i semi di girasole e le foglie di