

Tigelle con maionese al miele, spinaci in padella e cotto Praga



INGREDIENTI

- 1 confezione di spinaci in busta 500g
- 200g olio di semi di girasole
- 30g miele di acacia
- 1 uovo intero pastorizzato
- 250g prosciutto cotto affumicato
- 4 tigelle piccole
- 2 spicchi d'aglio
- q.b. sale, olio EVO e peperoncino fresco

PREPARAZIONE

Prepariamo la maionese al miele unendo ai 200g di olio di girasole l'uovo pastorizzato e frullando, quindi aggiungiamo miele e sale. In una padella con un soffritto di aglio, olio e peperoncino saltiamo gli spinaci; appena pronti, scaldiamo le tigelle.



Farciamo le tigelle con uno strato di maionese al miele, un riccio di prosciutto arrosto, quindi gli spinaci saltati e croccanti. Possiamo finire di guarnire con del pistacchio tritato.