

Vellutata di spinaci con crostini alla mandorla

Da Apicio "Spinaci per italici" preparata con latte di [mandorla](#) agli spinaci. Due soli ingredienti per fare di questo piatto un'armonia di sapori incredibile. Ecco come si prepara:

Glutine: assente

Difficoltà: bassa

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti totale

Utensili: Pentola, padella per tostare il pane, frullatore ad immersione.

Ingredienti

- 1 lt di latte di mandorla
- gr. 300 di spinaci
- olio extravergine di oliva
- sale marino integrale
- mandorla tritata
- crostini di pane

Procedimento

In una pentola portate a bollore dell'acqua salata e scottate per qualche minuto gli spinaci precedentemente lavati. Scolateli. In un'altra pentola portate a bollore il latte, aggiungete gli spinaci, salate e lasciate cuocere per dieci minuti (la consistenza deve essere piuttosto cremosa). Frullate con il minipimer, impiattate, aggiungi un filo di olio e decora con della mandorla tritata e dei crostini di pane.

Fonte ricette - Apicio - L'arte culinaria - Bompiani