

Μύδια στην κατσαρόλα με σπανάκι



Υλικά

½ κιλό μύδια φρέσκα
1 ½ κιλό σπανάκι
2 μέτρια κρεμμύδια
2 σκελίδες σκόρδο
½ ματσάκι μαϊντανό
½ ματσάκι άνηθο
1 ½ φλιτζάνι του τσαγιού μαργαρίνη με ελαιόλαδο
αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε τα κρεμμύδια και τα ψιλοκόβουμε.

Πλένουμε το μαϊντανό και τον άνηθο και τα ψιλοκόβουμε κι αυτά.

Πλένουμε και καθαρίζουμε το σπανάκι και το χοντροκόβουμε.

Καθαρίζουμε το σκόρδο και το ψιλοκόβουμε (σχεδόν το λιώνουμε).

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε τη μαργαρίνη με ελαιόλαδο και μόλις λιώσει βάζουμε το κρεμμύδι να σοταριστεί σε μέτρια φωτιά για 5 λεπτά περίπου.

Προσθέτουμε τα μύδια, τον άνηθο, το μαϊντανό και το σπανάκι ενώ παράλληλα ανακατεύουμε συνεχώς. Βράζουμε για 25 με 30 λεπτά.

Πηγές : minervahorio.gr- .neadiatrofis.gr