



CUCINA CON NOI!

# Spaghetti alla chitarra con spinaci, noci e mascarpone

## INGREDIENTI

250 g di Spinaci Fogliabella Orogel

---

300 g di mascarpone

---

100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

---

una noce di burro

---

400 g di spaghetti alla chitarra

---

100 g di nocciole tritate

---

1 spicchio d'aglio

---





20



4



Facile



Primi Piatti

#### Preparazione

- 1 Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata.
- 2 Nel frattempo rosolare gli spinaci in una padella antiaderente con una noce di burro e uno spicchio d'aglio in camicia schiacciato, sale e pepe.
- 3 Dopo circa 5/6 minuti togliere lo spicchio d'aglio, aggiungere il mascarpone, le nocciole tritate e versare la pasta scolata al dente.
- 4 Aggiungere un po' di acqua di cottura per mantecare. Spolverare con il grana, mescolare e servire subito.

