



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.

