



CUCINA CON NOI!

Tagliatelle con fili di prosciutto di Parma, spinaci e scaglie di Parmigiano

Gli spinaci si abbinano benissimo a secondi piatti. Oggi li proponiamo abbinati a un gustoso piatto di tagliatelle! Spinaci Orogel, prosciutto crudo e parmigiano reggiano la combinazione vincente per un piatto veloce e sorprendente!

INGREDIENTI

1 kg di farina 00

un pizzico di sale

9 uova intere

un cucchiaio di olio extravergine di oliva

240 g di Prosciutto di Parma tagliato a listarelle fini

uno scalogno

pepe bianco

Parmigiano Reggiano

300 g di Spinaci Cubello Foglia Più Orogel

20 g di burro

sale

olio extravergine d'oliva



45



4



Media



Primi Piatti

Preparazione

- 1** Mettere la farina a fontana su una spianatoia e fare al centro un incavo con il pugno. Sgusciare le uova e versarle al centro della farina insieme al sale e a un cucchiaino di olio. Sbattere il composto con la forchetta per amalgamare bene le uova, infine unire alla farina e lavorare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.
- 2** Lasciare riposare l'impasto per almeno 30 minuti in luogo fresco ed asciutto. Stendere la pasta con il mattarello. Arrotolare la pasta su se stessa, tagliarla a fettine larghe e poi stenderle in vassoi di cartone. Coprire le tagliatelle con la pellicola trasparente in modo che non si secchi troppo.

3

Tritare lo scalogno e soffriggerlo in una padella con olio extravergine di oliva. Aggiungere gli spinaci e cuocere per 5 minuti fino a quando gli spinaci non sono completamente scongelati. Regolare di sale e pepe bianco.

4

In una padella antiaderente fare rosolare delicatamente con una noce di burro il prosciutto.

5

Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua bollente salata, colarle al dente, condirle con gli spinaci, unendo solo alla fine le listarelle di prosciutto di Parma e anche la parte grassa che ha rilasciato.

6

Adagiare le tagliatelle condite con gli spinaci e prosciutto in un piatto capiente e completare aggiungendo Parmigiano Reggiano a piacere.

