



CUCINA CON NOI!

# Tagliatelle con fili di prosciutto, spinaci e Parmigiano Reggiano

## INGREDIENTI

500 g di tagliatelle fresche

---

160 g di prosciutto crudo di Parma

---

300 g di Spinaci Cubello Foglia Più Orogel

---

1 scalogno

---

80 scaglie di Parmigiano Reggiano

---

olio extravergine di oliva

---

sale e pepe

---





30



6



Facile



Primi Piatti

#### Preparazione

- 1 Rosolare bene lo scalogno tritato con olio extravergine di oliva, aggiungere gli spinaci e far amalgamare bene regolando di sale e pepe.
- 2 Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua bollente salata, colarle e mantecarle in padella con gli spinaci e unire alla fine i fili di prosciutto.
- 3 Servire con sopra abbondanti scaglie di Parmigiano Reggiano.

