



## 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.