

Tagliatelle con salsa di spinaci

Le Tagliatelle con salsa di spinaci vengono realizzate cuocendo gli spinaci ben puliti e lessati insieme alla cipolla, quindi passando il tutto nel mixer. Aggiungeremo le acciughe, il parmigiano, il pepe e condiremo con il sugo ottenuto la pasta cotta in abbondante acqua salata prima di servire.



INGREDIENTI

- 320 g **Tagliatelle fresche**
 - 500 g **Spinaci**
 - 1 **Cipolla**
 - 1 mestolo **Brodo vegetale**
 - 6 filetti **Acciuga sott'olio**
 - 2 cucchiaini **Parmigiano grattugiato**
 - q.b. **Sale**
 - q.b. **Pepe**
-

PREPARAZIONE



Mondate e lavate gli spinaci, sgocciolateli con cura e metteteli in una casseruola con il brodo e la cipolla tritata. Coprite il tegame e fateli cuocere per 25 minuti circa, quindi levate dal fuoco la casseruola, lasciate intiepidire il tutto, poi trasferite il composto nella vaschetta del mixer.



Aggiungete il parmigiano grattugiato, 2 filetti d'acciuga, sgocciolati dall'olio di conservazione, una generosa macinata di pepe e frullate fino a ottenere una salsa dalla consistenza cremosa e omogenea.

Portate a ebollizione in una pentola abbondante acqua, salatela e fatevi lessare le tagliatelle. Scolatele bene al dente e conditele con la salsa preparata.



Distribuite la preparazione nei piatti, decorate ogni porzione con un filetto di acciuga sgocciolato dall'olio di conservazione e servite subito ben caldo.