



Ricetta

Pasta con pesto di spinaci e briciole di pane fritte

Il pesto si fa anche senza basilico

20 min

Tempo di preparazione



30 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

PASTA

500 g orecchiette

acqua bollente salata

PESTO

100 g spinaci novelli **Di stagione**

½ mazzo menta piperita, solo le foglie

1 spicchio d'aglio tritato grossolanamente

30 g sbrinz grattugiato

30 g pinoli tostati

1 dl olio d'oliva

½ c sale, pepe

BRICIOLE DI PANE FRITTE

4 C pangrattato

1 C burro

sale, pepe

Ecco come si prepara

1 di 4

PREPARAZIONE Cuocere le orecchiette al dente in acqua salata, scolare e conservare a parte circa 1 dl di acqua di cottura. Tenere in caldo le orecchiette.

2 di 4

PESTO Mettere da parte alcune foglie di spinaci. Passare al mixer le foglie restanti insieme a tutti gli ingredienti fino al pepe aggiungendo, se necessario, alcuni cucchiai di acqua di cottura della pasta per ottenere un pesto della giusta consistenza.

3 di 4

BRICIOLE DI PANE FRITTE Far saltare il pangrattato nel burro caldo e cuocere mescolando continuamente per 3-5 minuti fino a che diventa croccante, salare.

4 di 4

PRESENTAZIONE Mischiare le orecchiette con il pesto, con le foglie di spinaci messe da parte e con il resto dell'acqua di cottura. Guarnire con le briciole di pane fritte.

CONSIGLIO: guarnire con pinoli.