



Farfalle risottate in crema di spinaci

Ingredienti

250 g di spinaci freschi
mezza cipolla rossa
peperoncino q. b.
olio extra vergine di oliva q. b.
400 g di farfalle
un dado vegetale
acqua circa 2 l.
un pugno di pinoli
Parmigiano reggiano q. b.
Per la decorazione:
Pinoli
Petali di parmigiano
Una ricetta nata per caso.

Affettare la cipolla rossa e soffriggere in un tegame con l'olio e il peperoncino.



Aggiungere gli spinaci freschi.



Appassire aggiungendo poco meno di 100 ml di acqua.



Una volta appassiti aggiungere il resto dell'acqua e frullare grossolanamente. Io ho usato il frullatore a immersione direttamente nel tegame.



Aggiungere il dado vegetale e la pasta.



Portare a cottura, se necessario aggiungere altra acqua. Aggiustare di sale, io non ne ho avuto necessità, il dado è sufficiente. A fine cottura aggiungere i pinoli e il parmigiano. Far riposare un minuto a fuoco spento e servire con una spolverata di pinoli e parmigiano a scaglie.

