



Spaghetti con polipetti

Ingredienti

500 g di spaghetti

300 g di polipetti

sale

olio e.v.o.

100 g di spinaci

1 spicchio d'aglio

1/2 bicchiere di vino bianco

300 g di code di scampi

pepe

prezzemolo

se si vuole a tavola aggiungere un pizzico di piccante

Ricetta semplice e veloce.

Pulite gli spinaci dai gambi e scottateli in acqua salata. Nel frattempo sbucciate l'aglio e fatelo rosolare con l'olio.

Unite i polipetti e lasciateli insaporire, bagnate con il vino bianco, salate e pepate e fate cuocere per 10 minuti.

Aggiungete gli scampi e fateli insaporire per 3 minuti, infine unite gli spinaci ed il prezzemolo tritato. Lessate in abbondante acqua salata gli spaghetti, scolateli e fateli saltare in padella insieme al condimento.

Ricetta di **TULIPANO**