

Le ricette della Strega (a cura di Adele Susino)

24 Gennaio 2022



Tagliolini al limone con crema di spinaci

Ingredienti:

400 gr di farina rimacinata di grano duro, 4 uova, buccia di un limone freschissimo non trattato, 500 gr di spinaci, una manciata di noci pecan, una manciata di mandorle, 1 cucchiaino di mirtilli rossi secchi, 1 spicchio d'aglio, succo di un limone, 50 gr di pecorino semi stagionato, q.b. di olio evo, sale e pepe

Preparazione:

con la farina, le uova, la buccia di limone grattugiata e un pizzico di sale preparare la pasta, tirarla, tagliarla e metterla da parte cosparsa di farina. Tritare con un mixer gli spinaci, la frutta secca ben lavata e i mirtilli prima ammollati, unire l'aglio, il pecorino, sale, pepe e olio, frullare tutto e aggiungere il succo di limone a poco a poco assaggiando per ottenere il giusto equilibrio. Cuocere la pasta, condirla con la crema di spinaci unendo alla fine olio e una spolverata di pecorino.