

PRIMI PIATTI

Garganelli al finto pesto di spinaci

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 3 cubetti di spinaci surgelati
- 1 confezione di pancetta a dadini
- 1 cucchiaio di pinoli
- 30 g circa di parmigiano
- garganelli o pasta a piacere (meglio corta).

PREPARAZIONE

- 1** Mettere sul fuoco dell'acqua salata per la cottura della pasta e tuffarvi, dapprima, i cubetti di spinaci.



2 Nel frattempo, far rosolare in un pentolino antiaderente la pancetta senza aggiungere olio.



3 Una volta che gli spinaci sono sbollentati, tagliarli grossolanamente col coltello, poi metterli nel mixer aggiungendo i pinoli ed il parmigiano.



- 4 Frullare aggiungendo solo l'acqua di cottura della pasta, un cucchiaino alla volta fino ad ottenere una salsina.

Regolare di sale e condire con un cucchiaino d'olio.



- 5 Scolare la pasta, condirla con il finto pesto e distribuirvi sopra i dadini croccanti di pancetta scolati dal loro grasso.

