

PRIMI PIATTI

Tagliatelle verdi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *30 MINUTI RIPOSO*



INGREDIENTI

SPINACI già lessati - 400 gr

FARINA 0 200 gr

UOVA 2

Le **tagliatelle verdi** sono una gustosa e colorata alternativa alle tagliatelle classiche. La loro preparazione non è difficile, e seguendo i consigli presenti nella nostra ricetta otterrete un successo incredibile tra i vostri ospiti, facendo una splendida figura! Provatele

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle tagliatelle fresche, prendete gli spinaci, precedentemente lessati, e aiutandovi con un colino andate ad eliminare tutta l'acqua di cottura.



- 2 Aggiungete gli spinaci in un tritatutto e tritateli.



- 3 In una ciotola aggiungete la farina e le uova e, con l'aiuto di una forchetta, incominciate ad amalgamare gli ingredienti.



4 Aggiungete all'impasto gli spinaci e lavorate il tutto fino a quando diventa un composto omogeneo. Se sentite che l'impasto è appiccicoso aggiungete, poco alla volta, un po' di farina.





- 5 Prendete un pezzo di panetto della pasta, schiacciatelo leggermente con le mani (aiutandovi con un po' di farina) e iniziate a passarlo nella sfogliatrice impostata in modo tale che la fessura sia aperta il più possibile.



- 6 Passate, quindi la sfoglia più volte riducendo ogni volta l'ampiezza della fessura, ricordandovi di infarinare leggermente la sfoglia ad passaggio.



- 7** Quando avrete raggiunto lo spessore desiderato, infarinate bene la sfoglia e arrotolate i lati più corti facendoli incontrare al centro della pasta. Quindi tagliate la sfoglia ottenendo fette spesse 1 cm.





8 Srotolate le fette di sfoglia verdi ed ecco le tagliatelle pronte per essere cotte e condite a piacere.



CONSIGLI

Quanto tempo posso conservare la pasta fresca verde?

In realtà è opportuno consumarla subito, ma al massimo puoi cercare di metterla sottovuoto prima dei tirare la sfoglia per le tagliatelle.

Volendo utilizzare gli spinaci surgelati come posso fare?

Ricordati di sostituire a 50 g di freschi, 25 g di surgelati

Si sente molto il sapore degli spinaci? Ai miei figli non piacciono

In realtà si sente ma non è invadente, soprattutto se abbinati queste tagliatelle ad un buon sugo. Vedrai le mangeranno di certo e chiederanno il bis!

Adoro questo tipo di preparazioni, mi daresti altre ricette di pasta fresca?

Sul sito di cookaround ne troverai tantissime, io nel frattempo ti lascio due idee vincenti:

[sfoglia tricolore](#) e [pasta viola](#)