

PRIMI PIATTI

Pappardelle di spinaci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

300 g di farina bianca
3 uova
500 g di spinaci
200 g di salsiccia
2 cucchiaini di olio di oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Pulite, lavate e lessate gli spinaci in poca acqua salata. Scolateli bene e fateli asciugare in una pentola a fiamma bassa mescolandoli spesso fino a quando tutta l'acqua sarà evaporata completamente.

Sul tavolo preparate la farina a fontana, unite sale, uova e spinaci. Impastate gli ingredienti con le mani fino a ottenere un composto liscio e compatto.

Fatene una palla, ricopritela con un tovagliolo e fatele riposare per circa 30 minuti in un luogo fresco. Tirate poi il più possibile la pasta con il mattarello. Arrotolatela e tagliatela con un coltello, formando delle pappardelle di circa 1 centimetro.

Se la possedete, usate la macchinetta apposita.

Lessate le pappardelle in abbondante acqua salata, scolate quando vengono a galla e conditele con olio e salsiccia fatta soffriggere insieme, per qualche minuto durante la cottura della pasta.