

PRIMI PIATTI

Pasta all'uovo verde

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA 1

kg

SPINACI 500 gr

UOVA 6

SALE 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 Lessate, come prima cosa, gli spinaci in poca acqua bollente, quindi strizzateli bene e frullateli in modo tale da ottenerne una purea.



2 Versate la farina ed un cucchiaino di sale nella ciotola dell'impastatrice.



3 Aggiungete le uova e la purea di spinaci.



4 Azionate l'impastatrice alla velocità più bassa utilizzando un gancio a foglia.

Lasciate lavorare l'impastatrice fino a che l'impasto non risulti liscio ed omogeneo.



- 5 Prelevate l'impasto dalla ciotola, formate una palla ed avvolgetela nella pellicola trasparente.



- 6 Riponete la pasta in frigorifero per almeno 30 minuti.

Trascorso il tempo di riposo dell'impasto potrete utilizzarla per realizzare il formato di pasta preferito.