
PAPPARDELLE IN SALSA VERDE

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di pasta tipo pappardelle,
- 200 g di spinaci freschi,
- 100 g di ricotta,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- 2 cucchiaini di formaggio pecorino grattugiato,
- 1 cucchiaio di formaggio emmenthal grattugiato,
- 1 cucchiaio di formaggio groviera grattugiato,
- poco aglio,
- latte,
- olio d'oliva,
- sale.

Lavare bene gli spinaci, lessarli velocemente e farli insaporire in olio con poco aglio, poi frullarli insieme a un po' di latte. Versare il frullato in un tegame e farlo scaldare su fuoco basso mescolandovi la ricotta, 2 cucchiaini di parmigiano, 2 di pecorino, uno di Emmenthal e uno di groviera; aggiustare di sale poi trasferirvi le pappardelle cotte al dente; bagnarle con un poco della loro acqua di cottura e saltarle velocemente a fuoco vivo.