

PASTA CON ROBIOLA E SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo pipe rigate,
- 200 g di formaggio robiola,
- 500 g di spinaci,
- 2 fette di prosciutto cotto (fette alte),
- 1 spicchio di aglio,
- 3 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tritare gli spinaci e cuocerli con l'olio e l'aglio per circa 15 minuti.

Aggiungere il prosciutto cotto sminuzzato e la robiola, amalgamando il tutto.

Cuocere la pasta al dente, scolarla e aggiungerla agli spinaci.

Ungere una pirofila e versarvi la pasta con il condimento, cospargere di parmigiano grattugiato e far gratinare in forno per circa 10 minuti.