

CONCHIGLIE AGLI SPINACI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo conchiglie,
- 450 g di spinaci,
- 50 g di burro,
- 1 bicchiere di panna liquida,
- noce moscata,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- pepe.

Lessare gli spinaci in acqua salata, scolarli, strizzarli, passarli al passaverdure, farli insaporire in una casseruola con il burro, unire la panna, poca noce moscata, il sale e il pepe.

Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata, condirla con la salsa preparata, cospargere di parmigiano e servire caldissima.

Conchiglie Agli Spinaci 2

Ingredienti per 4 persone:

- 270 g di pasta tipo conchiglie,
- 400 g di spinaci tritati surgelati,
- 50 g di burro,
- 1 scalogno,
- 100 g di ricotta,
- 1 uovo,
- sale,
- pepe.

Tritate lo scalogno, insaporitelo nel burro, aggiungete gli spinaci.

Mescolate, salate, coprite e cuocete, ritirando però il composto prima che asciughi troppo.

In una zuppiera sbattete l'uovo con un po' di pepe e la ricotta riducendo a crema.

Lessate le conchiglie, scolate e mescolatele alla ricotta.

Aggiungete gli spinaci, mescolate, servite.