FUSILLI AL PESTO DI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo fusilli,
- 200 g di spinaci freschi,
- 1 manciata di gherigli di noce,
- 1 cucchiaio di pinoli,
- 2 spicchi grandi di aglio,
- olio d'oliva,
- 40 g di formaggio pecorino grattugiato,
- sale.

Pulite gli spinaci, versateli in un contenitore capiente, ricopriteli d'acqua e lasciateli a bagno per circa 30 minuti.
Subito dopo, sciacquateli più volte con molta cura sotto l'acqua corrente e disponeteli in uno scolapasta per eliminare l'acqua in eccesso.
Nel frattempo, servendovi di un mixer tritate finemente l'aglio, precedentemente sbucciato e sciacquato, i gherigli delle noci e i pinoli.
Mettete tutto in una terrina e aggiungete il pecorino; asciugate con della carta assorbente da cucina gli spinaci, passateli al mixer e uniteli al trito versando poco per volta l'olio.
Amalgamate bene il tutto fino ad ottenere un composto cremoso che terrete al caldo a bagnomaria.
Successivamente, cuocete in acqua salata i fusilli e qualche istante prima di scolarli al dente, prelevate un po' d'acqua di cottura ed aggiungetela al pesto ottenuto.
Scolate quindi la pasta e amalgamatela velocemente al sugo.
Servitela subito calda.
Suggerimento: per rendere ancora pi¨ appetitosi i vostri fusilli, potreste aggiungere al pesto due cucchiai di panna liquida da cucina.