FUSILLI AL VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fusilli,
- 500 g di spinaci,
- 3 cucchiai di olio,
- 30 g di burro,
- una bella manciata di prezzemolo,
- un mazzetto di basilico,
- sale,
- pepe bianco macinato,
- un quinto di panna,
- abbondante parmigiano grattugiato.

Pulite, lavate e cuocete gli spinaci in pochissima acqua fredda.
Nel frattempo ponete al fuoco, in una casseruola, l'olio e il burro, fateli scaldare e unitevi il prezzemolo ed il basilico, dopo averli puliti e lavati.
Salate, pepate e fate soffriggere per alcuni minuti, poi aggiungete gli spinaci passati al setaccio.
Salate ancora un poco, se non avete già salato l'acqua di cottura degli spinaci; lasciate insaporire per 5 minuti circa, incorporate la panna alla verdura e spegnete il fuoco.
Intanto avrete cotto i fusilli in abbondante acqua salata: scolateli, trasferiteli nella zuppiera di servizio e conditeli con la verdura.
Cospargeteli di parmigiano grattugiato e mescolate bene: la pasta deve assumere un colore verdastro.
Servite caldo questo saporitissimo primo piatto.