

LINGUINE AL VERDE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo linguine,
- 25 cl di latte,
- 100 g di gherigli di noci,
- 500 g di spinaci,
- 50 g di burro,
- 1 cucchiaino di farina,
- 1 grattatina di noce moscata,
- sale,
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato.

Mondate gli spinaci e lavateli più volte sotto l'acqua corrente.

Mettetene da parte una manciata e ponete il resto in una pentola, chiudetela con un coperchio e fateli cuocere per 6-7 minuti a fuoco moderato, senza aggiungere acqua (è sufficiente quella rimasta tra le foglie dal lavaggio).

Al termine, scolateli, conservando l'acqua di cottura, strizzateli bene, poneteli su un tagliere e tritateli con la mezzaluna.

Preparate una besciamella con il burro, la farina e il latte, allungandola con l'acqua di cottura degli spinaci.

Unite una presa di sale, una grattatina di noce moscata e gli spinaci tritati e mescolate accuratamente con un cucchiaio di legno.

Completate con i gherigli di noci e gli spinaci crudi tenuti da parte, che conferiranno alla salsa un sapore molto particolare.

Portate a ebollizione una pentola piena d'acqua salata, tuffatevi le linguine e lessatele al dente, quindi scolatele, conditele con la salsa preparata e portate in tavola.