

MACCHERONCINI DI BRACCIO DI FERRO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroncini rigati,
- 150 g di pancetta affumicata,
- 500 g di spinaci cotti,
- 2 tuorli d'uovo,
- 4 cucchiaini di panna da cucina liquida,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Servendovi di un mixer, inserite nel boccale gli spinaci cotti e frullateli per pochi secondi con l'olio d'oliva e una manciata di parmigiano grattugiato.

A parte, in una padella, meglio se antiaderente, scaldate la panna e incorporate i tuorli, il sale, il pepe e mescolando, continuate la cottura a fiamma bassissima per circa 10 minuti.

In un'altra padella, rosolate la pancetta fino a renderla croccante e dorata e cuocete in acqua salata i maccheroncini.

Scolateli al dente e versateli nella padella con la panna, aggiungete gli spinaci tritati, la pancetta affumicata, il parmigiano grattugiato e mescolate energicamente il tutto.

Serviteli subito caldi.