MACCHERONI AGLI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo maccheroni,
- 450 g di spinaci in foglia surgelati,
- 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.