

TAGLIATELLE CON SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di pasta tipo tagliatelle fresche,
- 700 g di spinaci,
- 70 g di burro,
- 1 bicchiere di panna,
- formaggio grattugiato,
- 1 cipolla,
- sale,
- pepe.

In un tegame scaldate metà burro, lasciatevi appassire la cipolla tritata finemente.

Unite gli spinaci, lessati e tritati, fate insaporire, salate, pepate e spolverizzate con metà formaggio.

In una pentola portate a bollore l'acqua salata e lessatevi le tagliatelle.

Scolatele al dente e conditele con poco burro.

Imburrate una pirofila e disponetevi a strati tagliatelle, formaggio e spinaci finendo con questi ultimi.

Versate la panna, spolverizzate con altro formaggio e fate gratinare in forno a 200°C.