
MACCHERONI ALL' ORTOLANO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di maccheroni,
- una cipolla,
- 80 g di burro,
- 3 porri,
- 350 g di spinaci,
- sale,
- parmigiano grattugiato.

Preparate innanzitutto le verdure.

Tritate finemente la cipolla e mettetela, con il burro, ad imbiondire in un tegame (abbastanza grande da contenere poi anche le verdure).

Pulite porri e spinaci, lavateli bene, tritateli grossolanamente e, appena rosolata la cipolla, gettateli nel recipiente ad insaporire.

Salate, rimescolate di tanto in tanto, poi coprite il tegame e lasciate cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti.

Durante questo tempo, ponete al fuoco la pentola per cuocere la pasta, con abbondante acqua salata.

Non appena questa giungerà ad ebollizione, buttatevi i maccheroni: portateli a giusta cottura, poi scolateli, trasferiteli nella zuppiera di servizio e unitevi le verdure che avete preparato.

Cospargete di parmigiano grattugiato e mescolate bene finché la pasta assumerà un colore verdino, facendo però attenzione che non si rompa.

Servite subito, ben caldo.