



Tagliatelle con spinaci e gamberetti







Prepara l'impasto per la sfoglia con farina, uova e fai riposare mezz'ora. Lava i gamberetti e toglilo il carapace. Taglia a dadini la pancetta, trita l'aglio e la cipolla, lava bene gli spinaci. In una padella adeguata soffriggi l'aglio in poco olio, aggiungi i gamberetti e cuoci 5 minuti, poi elimina quest'ultimi e metti loro da parte.

Aggiungi gli spinaci, la cipolla tritata, regola di sale, pepe poi la panna e fai bollire. Con il mattarello tira la sfoglia e forma le tagliatelle. Cuoci la pasta direttamente nella padella, aggiungi i gamberetti (tenuti a parte), la pancetta, parmigiano grattugiato, prezzemolo tritato e porta a cottura. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---