

PRIMI PIATTI

Pappardelle di spinaci

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Farina bianca	300 g
Uova	3
Spinaci	500 g
Salsicce	200 g
Olio d'oliva	2 cucchiiai
Sale	

Preparazione

- 1 Pulite, lavate e lessate gli spinaci in poca acqua salata. Scolateli bene e fateli asciugare in una pentola a fiamma bassa mescolandoli spesso fino a quando tutta l'acqua sarà evaporata completamente.
- 2 Sul tavolo preparate la farina a fontana, unite sale, uova e spinaci. Impastate gli ingredienti con le mani fino a ottenere un composto liscio e compatto.
- 3 Fatene una palla, ricopritela con un tovagliolo e fatele riposare per circa 30 minuti in un luogo fresco. Tirate poi il più possibile la pasta con il mattarello.
- 4 Arrotolatela e tagliatela con un coltello, formando delle pappardelle di circa 1 centimetro. Se la possedete, usate la macchinetta apposita.
- 5 Lessate le pappardelle in abbondante acqua salata, scolate quando vengono a galla e conditele con olio e salsiccia fatta soffriggere insieme, per qualche minuto durante la cottura della pasta.