



Dosi per:  
4 persone



Strumenti e accessori:

- Wok 28cm  
Moneta Recy
- Colino
- Casseruola per  
cottura pasta  
e spinaci

## MALTAGLIATI CON SPINACI

### Ingredienti:

- 350 gr di Maltagliati  
(pasta fresca)
- 800 gr di spinaci freschi
- 30 gr di parmigiano  
grattugiato
- 3-4 cucchiai di  
brodo vegetale
- 15 gr di pinoli tostati
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe.

### Procedimento:

Mondare gli spinaci, lavarli e lessarli in acqua bollente salata. Scolarli, lasciarli raffreddare e strizzarli poco.

Riscaldare il wok con 3-4 cucchiai di brodo vegetale, aggiungere gli spinaci e, infine, la pasta dopo averla lessata in abbondante acqua salata.

Mantecare con olio e parmigiano, unire i pinoli tostati e servire.

*Buon appetito!*