



**Ricetta**

## Pasta con pesto di spinaci e briciole di pane fritte

Il pesto si fa anche senza basilico

**20 min**

Tempo di preparazione



**30 min**

Tempo totale



## Ingredienti per 4 persone

---

### PASTA

500 g orecchiette

acqua bollente salata

### PESTO

100 g spinaci novelli **Di stagione**

½ mazzo menta piperita, solo le foglie

1 spicchio d'aglio tritato grossolanamente

30 g sbrinz grattugiato

30 g pinoli tostati

1 dl olio d'oliva

½ c sale, pepe

### BRICIOLE DI PANE FRITTE

4 C pangrattato

1 C burro

sale, pepe

## Ecco come si prepara

### 1 di 4

**PREPARAZIONE** Cuocere le orecchiette al dente in acqua salata, scolare e conservare a parte circa 1 dl di acqua di cottura. Tenere in caldo le orecchiette.

---

### 2 di 4

**PESTO** Mettere da parte alcune foglie di spinaci. Passare al mixer le foglie restanti insieme a tutti gli ingredienti fino al pepe aggiungendo, se necessario, alcuni cucchiai di acqua di cottura della pasta per ottenere un pesto della giusta consistenza.

---

**3 di 4**

**BRICIOLE DI PANE FRITTE** Far saltare il pangrattato nel burro caldo e cuocere mescolando continuamente per 3-5 minuti fino a che diventa croccante, salare.

---

**4 di 4**

**PRESENTAZIONE** Mischiare le orecchiette con il pesto, con le foglie di spinaci messe da parte e con il resto dell'acqua di cottura. Guarnire con le briciole di pane fritte.

**CONSIGLIO:** guarnire con pinoli.