

LASAGNE AL PESTO DI SPINACI

INGREDIENTI

500gr spinaci freschi
150 ml di olio extravergine d'oliva
100 gr di grana grattugiato
50 gr pinoli
30 gr gherigli di noci per decorare

PREPARAZIONE

Lessare gli spinaci in poca acqua bollente salata per circa 3 minuti, scolateli e strizzateli bene in uno canovaccio. Mentre fate cuocere la pasta, frullate tutti gli ingredienti in modo da ottenere un bel pesto verde e aggiungere del sale, se necessario. Scolate la pasta, conditela con la salsa, e servitela subito dorando con qualche gheriglio di noce.

