



Mezze Penne con Spinaci, Cotto e Ricotta Salata

Ricetta di un **primo piatto** molto **semplice** e **veloce**, l'idea mi è venuta con dei **spinaci** avanzati dalla **sera** precedente, quindi ho aggiunto il **prosciutto cotto**, la **ricotta salata** invece di grattarla alla fine sul piatto ho **preferito** in questo caso tagliarla a **striscioline** e unirla al **cotto** e ai **spinaci**.

Senza **LATTOSIO**



4
Porzioni



5 min.
Preparazione



12 min.
Cottura

Ingredienti

320 GR	MEZZE PENNE
100 GR	PROSCIUTTO COTTO A CUBETTI
80 GR	SPINACI
100 GR	RICOTTA SALATA
Q.B.	SALE, OLIO EXTRAVERGINE

Procedimento

1

METTI ACQUA SALATA A BOLLIRE, APPENA BOLLE INIZIA A CUOCERE LE MEZZE PENNE, TRITA I SPINACI E TAGLIA LE RICOTTA SALATA A STRISCIOLINE DI 1 CM

2

IN UNA PADELLA CALDA AGGIUNGI UN FILO D'OLIO E IL PROSCIUTTO COTTO (FOTO 1) FAI ROSOLARE 2 MINUTI POI AGGIUNGI I SPINACI (FOTO 2) E LASCIA CUOCERE PER 5 MINUTI, SE NECESSARIO AGGIUNGI UN PO' DI ACQUA

3

QUANDO LE PENNE SONO QUASI PRONTE, AGGIUNGI LA RICOTTA SALATA IN PADELLA (FOTO 3) SCOLA LA PASTA SALTA IL TUTTO CON UN FILO D'OLIO E SERVI

Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
393	20,80 gr	58,60 gr	7,92 gr

