Ricetta: **Rigatoni spinaci e noci**

Author: WWW.MISYA.INFO

Questa mattina vi do una ricetta per preparare un primo piatto con gli spinaci. I rigatoni spinaci e noci sono facili da preparare e davvero gustosi... possono essere preparati in anticipo, conservati in frigo e poi infornati poco prima di servirli in tavola. La morbidezza degli spinaci e della mozzarella alternati alla "croccantezza" delle noci tritate rendono questo primo piatto davvero sfizioso.

Ingredienti per 6 persone:
400 gr di rigatoni
500 gr di spinaci
500 gr di besciamella
100 gr di gherigli di noce
150 gr di mozzarella
50 gr di grana grattugiato
1 noce di burro
sale
noce moscata

Tempo di preparazione: 20 min
Tempo di cottura: 40 min
Tempo totale: 1 ora

Procedimento:
Sbollentare i gherigli di noce per qualche minuto quindi tritarle in maniera grossolana e metterle da parte.
Mondare e lavare gli spinaci e farli saltare in padella con una noce di burro per 15 minuti, salare e tenere da parte.

Preparare la besciamella e metterla in un'ampia ciotola

Unite gli spinaci e le noci tritate e mescolate aggiungendo una presa di sale ed aromattizzando con un pizzico di noce moscata.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata e scolatela al dente.
Disporre la pasta in una pirofila e condirla con la besciamella spinaci e noci.

Cospargere con il grana grattugiato ed aggiungere la mozzarella tagliata a dadini e mescolare il tutto.

Infornare la pasta spinaci e noci a 220 gradi in modalità grill finchè la superficie non sarà gratinata.
Lasciare intiepidire, tagliare e servire

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO