



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## FUSILLI AGLI SPINACI CON ASIAGO E SCAGLIE DI PARMIGIANO

[incucinaconvanessa.blogspot.it](http://incucinaconvanessa.blogspot.it)

In cucina con Vanessa



### Ingredienti per 2 persone:

180 g di fusilli  
Olio evo DANTE  
cipolla  
aglio  
peperoncino  
3 cubetti di spinaci surgelati  
sale integrale fino  
asiago  
scaglie di parmigiano

### Preparazione:

In una padella far rosolare la cipolla e l'aglio tritati nell'olio; aggiungere il peperoncino. Unire gli spinaci strizzati e lasciarli cuocere. Salare quanto basta. Nel frattempo cuocere i fusilli in abbondante acqua salata, una volta pronti scolarli nella padella. Aggiungere l'asiago tagliato a pezzetti e mescolare finché non si scioglie. Servire con scaglie di parmigiano.

