



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

TROFIE PASTICCIATE CON PROSCIUTTO E SPINACI

dolcimanontropo.blogspot.it



Ingredienti:

250 g di trofie
250 ml di besciamella
80 g di prosciutto cotto
80 g di spinaci
35 g di parmigiano
1 cucchiaio di Olio Extravergine di Oliva Dante

Preparazione:

Tagliate il prosciutto, lavate gli spinaci e lessateli in acqua salata, sgocciolateli e tritateli. Passateli quindi in padella con l'olio e fateli rosolare a fiamma vivace per qualche minuto. Spegnete il fuoco e aggiungete la besciamella. Mescolate bene il tutto. Cuocete in abbondante acqua salata le trofie, scolatele e conditele con il composto di prosciutto, spinaci e besciamella e il grana. Fate amalgamare bene poi trasferite la pasta in delle pirofile di terracotta. Cospargete con un'altra spolverizzata di parmigiano e fate gratinare in forno già caldo a 200° per 10 minuti circa.

