Pomì
O Così. O Pomì.

Pasta spinaci e pomodoro



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pasta: 350 gr
- Pepe nero: q.b.
- Peperoncino: 1
- Sale: q.b.
- Spinaci: 250 gr

Preparazione

La pasta spinaci e pomodoro è molto semplice da preparare: come prima cosa tritate i due spicchi di aglio e metteteli in una padella insieme al peperoncino e all'olio extra vergine di oliva. Accendete la fiamma e fate soffriggere per qualche secondo, dopodiché unite il **pomodoro a cubetti**.

Fate cuocere il pomodoro per un paio di minuti e unite poi gli spinaci, potete utilizzare sia quelli freschi che quelli congelati. Coprite la padella con un coperchio e lasciate cuocere per 3-4 minuti, nel frattempo cuocete la pasta in acqua bollente salata e scolatela al dente tenendo da parte un po' di acqua di cottura.

Mettete la pasta nella padella con il condimento, versate un pochino di acqua di cottura, accendete la fiamma e fate insaporire la pasta spinaci e pomodoro per qualche secondo.

La pasta spinaci e pomodoro è pronta, impiattatela e gustatela ben calda, è davvero gustosissima!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 200 gr

