Orecchiette con espinacas frescas. Juego de blogueros 2.0



Orecchiette con espinacas frescas

Hoy para el juego de blogueros 2.0 podiamos optar como ingredientes, entre las espinacas o las habas. Así que mi elección han sido las espinacas y he preparado una receta fácil y rápida.

Los orecchiette son un tipo de pasta , cuya forma recuerda a una oreja. Los probé en Italia y como observé que combinan bien con la verdura, he preparado una receta con espinacas

frescas y panceta ibérica, que le va a dar el toque de sabor. Las espinacas no las vamos a cocer, en esta receta van salteadas. Espolvoreamos con parmigiano reggiano (parmesano) recien rallado.

Si no encontráis orecchiette, podéis utilizar cualquier otro tipo de pasta corta.

INGREDIENTES: 2 personas

-160 gr de orecchiette

– 250 gr de espinacas frescas

-50 gr de panceta ibérica.

– 2 ajos.

– mantequilla una cucharada.

– aceite de oliva virgen extra

– pimienta blanca recién molida

– queso parmigiano reggiano

– caldo de cocción de la pasta.

PREPARACIÓN :

Paso 1:

Hervir la pasta según instrucciones del fabricante. A mi me gusta agua abundante y sal.

Paso 2:

Mientras cortamos la panceta iberica a dados y laminamos los ajos.





Paso 3:

En una sartén con aceite de oliva virgen extra, sofreimos el ajo. Cuando empiece a tomar color, añadimos la panceta ibérica un minuto e incorporamos las espinacas frescas, añadimos sal y las salteamos 5 minutos. Reservamos





Paso 4:

Hervidos los orecchiette, ponemos mantequilla, sal y pimienta blanca recién molida en una sartén amplia. Salteamos los orecchiette y añadimos las espinacas y una cucharada del caldo de cocción. Removemos para que se integren los sabores y servimos con queso parmigiano reggiano rallado en el momento y espolvoreamos por encima.



Orecchiette con espinacas frescas

Blogs que participan en el juego de blogueros 2.0 enero 2018 :

María José: https://aquisecuecejugando.blogspot.com.es/…
Carabiru: http://birulicioso.wordpress.com/
Fe: http://www.codigosecreto280.com/
Vanessa: http://www.divertidoydelicioso.es/
Mónica: http://dulcedelimon.com/
Berta: https://dulceperonotanto.wordpress.com/…
Mari Sol: http://elmenudemicocina.blogspot.com.es/…
Elvira: https://plus.google.com/+ElviraPorc…
Inma: http://entre3fogones.com/
Ana N.: https://entreobleasyaloloco.wordpress.com/…
Cristina: http://kooking2015.blogspot.com.es/
Ligia: https://losdulcesdeligia.wordpress.com/…
Jorge: https://mastercocinillas.com/
Eva: https://pekandoconeva13.com/
Maribel: https://picoteandoideas.com/
Maryjose: http://tapitasypostres.blogspot.com.es/…
Susanna: http://trumpi.blogspot.com.es/
Arantxa: https://unabrujaenlacocinablog.wordpress.com/…
Sara: https://unaitalianaenlacocina.es/
Silvia A.: http://unapizcadena.wordpress.com/