

Orecchiette con espinacas frescas. Juego de blogueros 2.0



Orecchiette con espinacas frescas

Hoy para el juego de blogueros 2.0 podíamos 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) recién 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://elmenudemicrococina.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://pekandoconeval3.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/>