Conchiglie, spinaci, asiago e pancetta

Portata: Primi piatti	Tempo:	Numero persone: 4	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 400 gr di conchiglie integrali o altra pasta integrale Despar
- 4 mazzetti di spinaci freschi o gr.450 spinaci in foglia surgelati Despar
- 200 gr asiago classico o asiago crosta nera
- 200 dadini pancetta affumicata Despar
- 40 gr pinoli Despar
- 80 gr grana padano grattugiato fresco Despar
- 1 noce di burro Despar
- q.b. sale fino Despar
- q.b. pepe nero
- q.b. noce moscata

Preparazione

1 - Lavate se freschi e lessate gli spinaci in acqua leggermente salata, poi scolateli bene, tritateli grossolanamente e passateli in padella con una noce di burro, i pinoli, pepe e noce moscata a piacere.

2 - In un padellino dorate la pancetta a cubetti e mettetela da parte.

3 - Lessate la pasta in abbondante acqua salata e scolatele ben al dente.

4 - In una padella capace, unite la pasta, gli spinaci, la pancetta e l'asiago tagliato a tocchetti.

5 - fate saltare qualche minuto finché l'asiago non diverrà fondente e servite fumane con il grana padano grattugiato.

6 - Buon pranzo con… DeSPAR !!!!