

Orecchiette alla crema verde piccante



Esecuzione: Facile

Preparazione: 35

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Prepara la pasta per le orecchiette impastando la semola con acqua ed un pizzico di sale e lasciala riposare coperta per 20 min. Elimina la radice agli spinaci e lavalì con le bietole private della parte bianca; cotta le verdure in acqua salata per 5 min. scolale e strizzale bene.

In un pentolino metti a scaldare l'aglio a fettine ed il peperoncino sbriciolato. Unisci l'olio alle verdure cotte mettendo poi tutto nel mixer. Frulla a crema aggiustando di sale e pepe ed unisci dell'acqua, se necessario. Aggiungi il parmigiano grattugiato e la feta sbriciolata.

Tira i filoncini con l'impasto e ritaglia tanti pezzetti di uguali dimensioni. Premi con il pollice sopra ogni pezzetto e scorri sul piano infarinato creando l'incavo delle orecchiette.

Cuoci le orecchiette in acqua bollente salata e condisci con la crema di spinaci e bietole.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la pasta:**
- 280 gr di semola
- sale
- **Per il condimento:**
- 150 gr di spinaci freschi
- 150 gr di bietole
- 1 peperoncino rosso
- 1 spicchi d'aglio
- 3 cucchiari di olio EV d'oliva
- 1 cucchiaio di parmigiano
- 100 gr di feta
- sale e pepe