



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Taglaitelle verdi



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **mattarello, setaccio, pentola, teglia**

Ingredienti

- 300 gr. di farina
- 3 uova
- sale
- besciamella
- parmigiano reggiano
- burro

Preparazione Taglaitelle verdi

Passo 1.

Bollite gli spinaci in acqua salata quindi strizzateli e setacciateli.

Passo 2.

Formate una fontana con la farina ed aggiungetevi le uova, gli spinaci ed un pizzico di sale.

Passo 3.

Mescolate bene l'impasto finchè risulta molto liscio.

Passo 4.

Fate riposare l'impasto ricoperto da pellicola.

Passo 5.

Stendete la pasta in una sfoglia sottile con il mattarello, quindi tagliate delle striscioline di circa 5 cm di larghezza.

Passo 6.

Fate cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata.

Passo 7.

Imburrate una teglia e versatevi metà delle tagliatelle, quindi un po' di besciamella, burro e parmigiano per due strati.

Passo 8.

Fate cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 15 minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)