

Castellane con spinaci pomodorini e bufala

La cosa più bella che possa accadere nella mia giornata di vita "normale" è che ci sia il sole!! Amo il sole, mi dona serenità e leggerezza, quella necessaria, a volte, per dare alle cose non troppa importanza, vorrei riuscire a caricarmi così tanto di sole da poterne fare scorta per i giorni grigi, ma non si può.. quindi cerco di accontentarmi e sfruttare al massimo la positività che mi dona in questi giorni!! Quei giorni in cui ti siedi in giardino e pranzi con il sole in faccia, un bel bicchiere di vino ed una pennichella sull'amaca.. a volte basta così poco per rendere una giornata rilassante, sembra quasi di perdere tempo o di non sfruttarlo al meglio ma in realtà questi piccoli piaceri così semplici tante volte sono proprio quello che ci vuole!!! Come un piatto di pasta, semplice, rassicurante, fresco e gustoso, proprio quello che ci vuole in queste giornate!!!



**CASTELLANE CON SPINACI
POMODORINI E BUFALA**
per 2 persone

180 g di pasta formato castellane
80 g di spinaci freschi (pesati puliti)
12 pomodorini cigliegino

6 bocconcini di mozzarella di bufala
2 cipollotti freschi
10 g di parmigiano
10 g di pangrattato
sale
olio extravergine d'oliva



Lavate accuratamente gli spinaci per eliminare tutta la terra, passateli con la centrifuga Fiskars per eliminare l'acqua in eccesso. Affettate i cipollotti grossolanamente e soffriggeteli in padella con poco olio extravergine d'oliva, aggiungete i pomodorini lavati e tagliati a metà. Fate saltare i pomodorini finché saranno leggermente appassiti, unite gli spinaci tagliati a striscioline, mescolate spesso e proseguite la cottura qualche minuto. Devono rimanere verdi e non eccessivamente cotti.

Cuocete la pasta e scolatela al dente, mettetela nella padella con il sugo e condite con il parmigiano, il pangrattato ed un filo d'olio, mescolate bene aggiungete i bocconcini di bufala tagliati a cubetti e servite. Buonissima sia calda che fredda!



centrifuga

FISKARS



BUONA SETTIMANA!!!