

RIGATONI a la carbonara con espinacas

🕒 30 minutos

👤 Fácil

👥 4 personas

✓ INGREDIENTES

- Primeros Brotes de Espinaca Florette
- 500 gr de pasta rigatoni
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- 4 yemas de huevo
- 100 gr de queso parmesano
- Pimienta negra molida
- 50 gr de piñones tostados



1 Pon a calentar en una olla agua con sal para cocer la pasta rigatoni "al dente". Cuando empiece a hervir **añade** la pasta y **cuécela**. **Retira** del fuego, **escurre** y **deja reposar**; recuerda guardar el agua de cocción.



2 Mientras, en un bol, **liga** la salsa carbonara con las yemas de huevo, el queso parmesano, la pimienta y sal.



3 **Mezcla** todo y **suma** a la pasta, a la vez que **añades** agua de cocción para ligar la salsa.



4 **Coloca** un buen puñado de espinacas y **mezcla** todo para que se calienten ligeramente.



5 **Emplata** la pasta y **añade** los piñones tostados arriba para decorar y darle el toque final.

PRODUCTO DE ESTA RECETA



Primeros Brotes Espinaca Florette

