



Linguine con spinaci e capesante

Ingredienti per 2

- linguine
- un mazzetto di spinaci
- 2 capesante
- un po' di farina
- 1 cipolla piccola
- 1 spicchio d'aglio
- olio di oliva
- sale, pepe
- semi di sesamo a piacere

Soffriggete una piccola cipolla insieme ad uno spicchio d'aglio schiacciato. Aggiungete le foglie degli spinaci e fate appassire per qualche minuto. Impanate le capesante in un velo di farina bianca e rosolatele da entrambe i lati per qualche istante in olio caldo. Cuocete la pasta al dente poi risottatela nella padella con gli spinaci, condite con olio d'oliva a crudo e servite con le capesante e semi di sesamo a piacere.

©fiordizucca

<http://fiordizucca.blogspot.com>