



## VERDIPASTA

Espaguetis integrales salteados con espinaca y salsa ligera de cebolla



### Ingredientes



400 gr	ESPAGUETIS INTEGRALES
2 und	CEBOLLA
½ Taza	NATA LIQUIDA PARA COCINAR
½ Taza	ESPINACA FRESCA
Una Pizca	PIMIENTA NEGRA
2 c/s	ACEITE DE OLIVA
Al gusto	SAL



### Paso a paso

#### Para la salsa:

En una sartén sofreír la cebolla cortada en dados pequeños a fuego lento y cuando esté muy blanda añadir la nata, salpimentar y cocinar por 2 minutos. Poner la salsa en un vaso de batidora y triturar con ayuda de una batidora.

Luego en una sartén con un poco de aceite, saltea por 3 minutos las espinacas y añade la salsa ya triturada. Mezcla bien y reserva la salsa.

#### Para la pasta:

En una cazuela pon agua con sal y cuando empiece a hervir añade la pasta. Cocina por 6 minutos.

Escurre la pasta y sin refrescar añádelo a la salsa.

Con el fuego apagado envuelve los tallarines con la salsa y dispón las cuatro raciones en los platos con ayuda de unas pinzas largas.

#### Consejo

Si la salsa te ha quedado muy espesa, con el agua de la cocción de los espaguetis añade un poco y cocina hasta que esté más ligera.

