

## Spaghetti scanalati in crema di Spinaci con Pinoli e Pomodorini caramellati

novembre 14,  
2014



*Buongiorno! Oggi voglio proprio stupirvi con un primo piatto particolare, gli spaghetti scanalati in crema di spinaci con pinoli e pomodorini caramellati... no non sono impazzita, avevo degli spinaci ma non avevo voglia del solito contorno, avevo i pomodorini dolcissimi e polposi ma non volevo la solita pasta e infine ecco sbucare dalla dispensa anche pinoli e mandorle, quindi ho messo in moto la parte culinaria del cervello et voilà!*

*Certo non è una ricetta di quelle che possiamo chiamare veloci, per nulla, ma almeno non vi sfiderò con chissà quale difficoltà, ci vuole solo pazienza e, se seguite la ricetta passo passo, vedrete che ce la farete e non rimarrete delusi dal risultato finale.*

*Forse vi starete chiedendo cosa siano gli spaghetti scanalati, è un tipo di pasta della [Voiello](#) che ho scoperto per caso, curiosando tra gli scaffali, trafilata al bronzo e quindi ruvida, con una leggera forma schiacciata, ottima per trattenere il sugo, se proprio non li trovate potete scegliere altri tipi di pasta lunga, magari degli spaghetti normali o delle trenette, ma anche delle linguine, anche se resto del parere che ogni pasta sia nata per il proprio condimento...*

*Per la crema ho utilizzato sia pinoli che mandorle, per evitare che il sapore rimanesse un po' troppo sul dolce, se non vi piacciono potete ometterle, aumentando ovviamente la dose di pinoli per sopperire, se invece siete intolleranti al lattosio potrete sostituire la panna con panna di soia.*

*Se siete pronti direi di cominciare la nostra avventura in cucina, mano ai fornelli, si parte.*

## **Ingredienti per 4 persone:**

- Spaghetti scanalati 400 g (per me Voiello)  
Sale q.b.  
Pepe 1 spolverata  
Pinoli 2 cucchiari

### **per la crema di spinaci:**

- Spinaci freschi 250 g  
Panna da cucina 100 ml  
Olio extravergine d'oliva 4 cucchiari  
Parmigiano Reggiano grattugiato 4 cucchiari  
Aglio 1 spicchio  
Pinoli 2 cucchiari  
Mandorle pelate 2 cucchiari

### **per i pomodorini caramellati:**

- Pomodorini 12 (datterini o piccadilly)  
Zucchero di canna q.b.  
Sale q.b.  
Origano 2 cucchiaini  
Pepe 1 pizzico

## **Preparazione:**

Per prima cosa preparate i pomodorini, lavateli e tagliatene ognuno in due metà, adagiateli in una pirofila quindi cospargeteli con lo zucchero di canna, il sale, il pepe e l'origano tritato.

Infornate in forno preriscaldato a 200° con funzione aria ventilata e lasciate caramellare per 15-20 minuti, abbassate la temperatura a 160° e cuocete ancora per 10 minuti, tenete in caldo.

Mentre i pomodorini sono in forno, preparate la crema di spinaci, lavate e mondate gli spinaci, scolateli e fateli lessare in una pentola con poca acqua NON salata, fate cuocere per 10 minuti circa e comunque fino a che la verdura risulti morbida.

Nel frattempo grattugiate il parmigiano, pulite e tagliate in due lo spicchio d'aglio.

Una volta cotti, scolate gli spinaci e metteteli nel mixer, unite l'olio, i pinoli, le mandorle e l'aglio, frullate per 1 minuto, quindi aggiungete anche il parmigiano e la panna da cucina, frullate nuovamente per 1 minuto a velocità alta, aggiustate eventualmente di sale e tenete da parte.



Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata per il tempo di cottura indicato dalla confezione (per me 10 minuti) **MENO** 1 minuto, in quanto la pasta andrà poi mantecata in padella.

Fate tostare velocemente in un padellino i due cucchiari di pinoli e tenete da parte.

Versate la crema di spinaci in una capiente padella, fate scaldare leggermente a fiamma bassa, scolate gli spaghetti e versateli nella padella, amalgamate molto bene, aiutandovi con due forchettoni e facendo saltare la padella.

Distribuite gli spaghetti in crema di spinaci nei singoli piatti, aggiungete i pinoli tostati e guarnite con i pomodorini caramellati, spolverate con un poco di pepe e servite ben caldi.