



## SPAGHETTI ALLA CHITARRA VERDI CON LATRIPLOZERO®

- g 360 pasta all'uovo verde spinaci
- g 350 ragù d'agnello
- g 40 formaggio pecorino romano
- g 200 carciofini
- g 40 vino bianco
- g 100 burro chiarificato

Tirare la pasta e formare gli spaghetti.

Pulire e tagliare a fette i carciofini, cuocere stufati con burro e vino bianco.

Cuocere la pasta in acqua bollente salata.

Condire la pasta con la salsa ed i carciofini.

Servire con formaggio grattugiato.

### *PASTA ALL'UOVO VERDE SPINACI*

- g 1000 Farina **Far Pasta, LaTriplozero®**
- g 390 uova
- g 120 spinaci
- g 12 sale fino

Scottare velocemente gli spinaci in microonde per qualche secondo e strizzarli per togliere l'acqua in eccesso. Unire le uova agli spinaci e frullare con un frullatore a immersione.

Mettere la farina in macchina e versare a filo le uova con gli spinaci, impastando fino a che l'impasto non sia liscio. Lasciar riposare l'impasto coperto per almeno dieci minuti prima di iniziare a sfogliare.

**MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.**

reg. imprese 00112590336 PC  
rea 67308 PC  
cap. sociale € 100.800,00 int. vers.  
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2  
29010 gragnano trebbiense PC - Italy  
t. +39.0523.787155  
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it  
www.dallagiovanna.it  
www.shopdallagiovanna.it





### *RAGÙ D'AGNELLO*

- g 800      coscia d'agnello
- g 10        burro chiarificato

### *PER IL SOFFRITTO*

- g 20        carote
- g 40        cipolle
- g 20        sedano verde
- g 1,5        aglio
- m 100       vino rosso
- g 0,7        timo
- g 0,4        rosmarino
- g 0,1        alloro
- qb          pepe nero macinato
- qb          sale fino
- lt 1          brodo 'di carne'

Disossare e tagliare l'agnello a piccoli cubetti.

Rosolare la carne nel burro.

Preparare il soffritto con le verdure tagliate fini.

Aggiungere la carne e sfumare con il vino rosso.

Aggiungere il brodo e cuocere a fuoco dolce per un'ora e mezza con le erbe aromatiche.

Aggiustare di sale e pepe.

Se dovesse asciugare troppo bagnare con altro brodo.

---

#### **MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.**

reg. imprese 00112590336 PC  
rea 67308 PC  
cap. sociale € 100.800,00 int. vers.  
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2  
29010 gragnano trebbiense PC - Italy  
t. +39.0523.787155  
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it  
www.dallagiovanna.it  
www.shopdallagiovanna.it

