



Pasta con espinacas, beicon y piñones

Pasta con espinacas, beicon y piñones

[Mas recetas Pastas en http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php](http://www.recetasypostres.net/pastas/4.php)

Ingredientes:

300gr. de pasta pappardelle, 225gr. de hojas de espinacas, 4 lonchas de beicon cortadas en tiras, 50gr. de piñones, 3 cucharadas de aceite de oliva, ralladura de 1 limón, 2 cucharadas de zumo del limón y sal.

Pasos a seguir:

- 1) Se mezcla el zumo del limón y la ralladura del mismo con 3 cucharadas de aceite de oliva y se sazona.
- 2) Hervir abundante agua en una olla y cocer la pasta con sal 12 minutos, aproximadamente.
- 3) Se fríe el beicon en una sartén, se añaden los piñones y se cocina todo junto hasta que estén dorados.
- 4) Se escurre la pasta se vuelve a llevar a la olla, se añaden las hojas de las espinacas y se remueve bien.
- 5) Añadir, a la olla, los piñones, el beicon, el aliño del limón y sazonar.
- 6) Remover todo y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/pastas/pasta-con-espinacas-beicon-y-pinones-179.php>