



Canederli agli spinaci con filetti di pomodoro e pinoli tostiti

Preparazione:


Cuocere i canederli come indicato sulla confezione.


Mettere i pomodori per ca. 60 secondi in acqua bollente, passarli sotto l'acqua fredda, togliere col coltello la buccia e tagliare a quarti eliminando la parte interna con i semi.

Tagliare il parmigiano a fette sottili, mettere in padella e farlo riscaldare finché inizia a sciogliersi. Togliere e far raffreddare per ottenere delle chips croccanti.

Tostare i pinoli con un po' di olio d'oliva, aggiungere il timo e l'aglio a piacere, poi i filetti di pomodoro e per ultimo gli spinaci a foglie.

Aggiustare con sale e pepe e condire insieme ai canederli e le chips di parmigiano.

 25 Min.

 4 Pers.

Ingredienti:

- 8 Canederli agli spinaci di Strauss
- 4 pomodori maturi
- 2 cucchiaio pinoli
- 150g parmigiano
- 1 spicchio d'aglio
- 2 rametti di timo
- 2 mani di spinaci a foglie