



przepisy.pl

## Spaghetti ze szpinakiem i grana padano



### Składniki:

- spaghetti - 200 gramów
- szpinak posiekany - 1 opakowanie
- czosnek - ząbki - 4 sztuki
- grana padano ser starty - 100 gramów
- gałka muskatołowa - 1 szczypta
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka



15 minut



2 osoby



Łatwe

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. - Makaron gotujemy według wskazań na opakowaniu. Odcedzamy, przykrywamy, by pozostał ciepły.
2. - Szpinak wkładamy do garnka, dusimy kilka minut, a gdy woda odparuje dodajemy kolejno: plasterki czosnku, sól, pieprz i gałkę. Kolejne kilka minut dusimy, po tym czasie szpinak jest gotowy. Doprawiamy mini kostką czosnkową i mieszamy.
3. - Makaron dodajemy do szpinaku, mieszamy delikatnie i starannie, aby pasta była w pełni oblepiona szpinakiem. - Podajemy w miskach i posypujemy serem. Buon appetito!

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)