

18 Δεκεμβρίου 2017

## Μακαρονάκι κοφτό με σπανάκι

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)

Image not found or type unknown

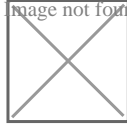
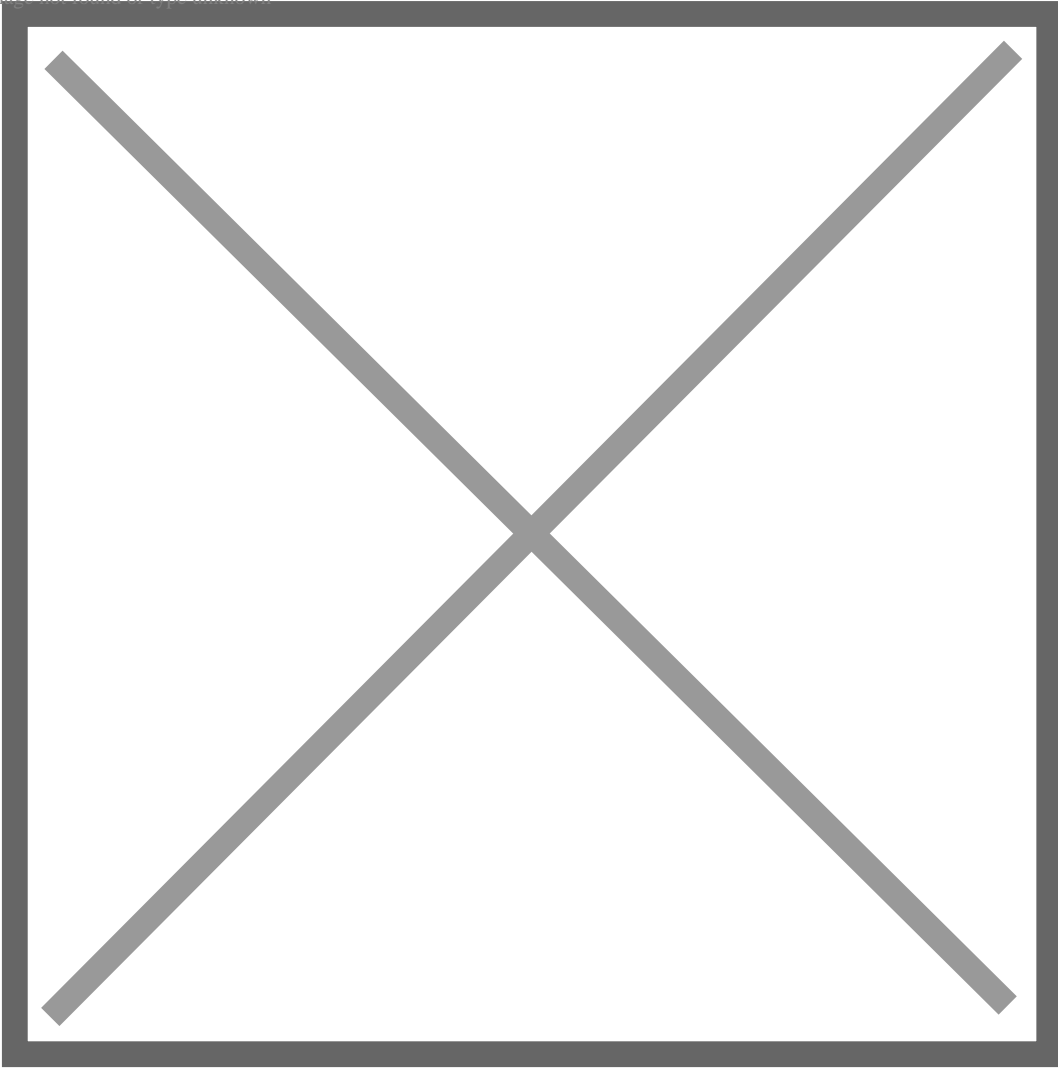


Image not found or type unknown



Υλικά :

- 1 κιλό σπανάκι βρασμένο, ψιλοκομμένο και στραγγισμένο καλά
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- 1 καρότο ψιλοτριμμένο
- 1 κουταλιά της σούπας φύλλα σέλινου ψιλοκομμένα
- ½ φλιτζάνι τσαγιού λάδι
- Αλάτι, πιπέρι

½ κιλό κοφτό μακαρονάκι

Εκτέλεση :

Σωτάρουμε το λάδι με το κρεμμύδ και το σέλινο ώσπου να μαραθούν. Προσθέτουμε το σπανάκι, λίγο αλάτι, πιπέρι και αφήνουμε τα υλικά να σιγοψηθούν. Βράζουμε τα ζυμαρικά και τα στραγγίζουμε. Τα σερβίρουμε σε βαθιά πιατέλα. Προσθέτουμε το σπανάκι στη μέση μακαρονιών.

[Κάντε κλικ εδώ για όλα τα βιβλία της μοναστηριακής γαστρονομίας.](#)

Πηγή: [monastiriaka.gr](http://monastiriaka.gr)