



- **400 gr di trofie**
- **200 gr di spinaci freschi (a foglia piccola)**
- **30 gr di mandorle sgusciate**
- **pomodorini secchi**
- **1 caprino fresco**
- **peperoncino**
- **olio**

Mettete a cuocere la pasta.

Con il frullatore tritate gli spinaci insieme ad un filo d'olio. Metteteli in padella con olio e un peperoncino, unite le mandorle e i pomodorini tagliati molto sottilmente, aggiungete un po' di acqua di cottura della pasta per farla diventare più cremosa.

Scolata la pasta al dente e versatela nella padella, condite con il pesto continuando a mescolare ancora.

Una volta impiattata completate con il caprino a tocchetti.