



#### Ingredienti per 2 persone

1 confezione di spaghetti di zucca  
Mangiatutto  
1 manciata di spinaci  
10 funghi champignon  
2 uova  
Olio extravergine di oliva  
Sale

# *Spaghetti di zucca, spinaci, funghi e uova fritte*

Lava gli spaghetti di verdura. Scalda l'olio in una padella e aggiungi gli spaghetti di zucca. Falli saltare per 5 minuti. Metti da parte e nella stessa padella prima cuoci i funghi a pezzetti e poi gli spinaci. Amalgama tutti gli ingredienti e regola di sale. Servi il tutto come accompagnamento alle uova fritte.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag [#ricetteorsiniedamiani](#) e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



[www.orsiniedamiani.it](http://www.orsiniedamiani.it)

 **Orsini &  
Damiani**  
Dal 1968, coltiviamo valori.