



CUCINA CON NOI!

Strette di pasta all'uovo con pomodorini e verdure

INGREDIENTI

320 g di tagliolini all'uovo

1 confezione di Tris Grigliato Gusto Ricco Orogel

sale e pepe

prezzemolo

200 g di pomodorini vesuviani

olio extravergine di oliva

Parmigiano Reggiano





60



4



Media



Primi Piatti

Preparazione

- 1 Tagliare i pomodorini vesuviani a quarti e saltare per pochi minuti in padella antiaderente con un filo di olio extravergine d'oliva, unire le verdure grigliate a stick e regolare di sale e pepe.
- 2 Cuocere in abbondante acqua bollente salata i tagliolini, scolare e mantecare in padella insieme alle verdure grigliate, aggiungendo una generosa spolverata di Parmigiano Reggiano ed un filo di olio extravergine a crudo.
- 3 Guarnire con prezzemolo.

