



CUCINA CON NOI!

Strette di pasta all'uovo con pomodorini vesuviani e verdure a stick grigliate

INGREDIENTI

320 g di tagliolini all'uovo

200 g di pomodorini vesuviani

80 g di Melanzane a stick grigliate Orogel

80 g di Peperoni a stick grigliati Orogel

80 g di Zucchine a stick grigliate Orogel

olio extravergine di oliva

sale

pepe

Parmigiano Reggiano

prezzemolo



30



4



Facile



Primi Piatti

Preparazione

1

Tagliare i pomodorini vesuviani a quarti e saltare per pochi minuti in padella anti aderente 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 le strette di pasta all'uovo, scolare e mantecare in padella assieme alle verdure a stick, aggiungendo una generosa spolverata di Parmigiano Reggiano e un filo di olio extravergine a crudo. Guarnire con prezzemolo.

