



CUCINA CON NOI!

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

Un buon piatto italiano dal gusto rustico: tagliolini con pomodorini e verdure grigliate Orogel. Semplici e buonissimi, cucinali assieme a noi!

INGREDIENTI

320 g di tagliolini all'uovo

120 g di pomodorini vesuviani

240 g di Tris Grigliato Stick Orogel

olio extravergine di oliva

sale



20



4



Facile



Primi Piatti

Preparazione

1

Tagliare i pomodorini vesuviani a quarti e saltarli per pochi minuti in padella antiaderente con un filo di olio extravergine, unire le verdure grigliate e regolare di sale e pepe; lasciare insaporire per alcuni minuti.

2

Cuocere in abbondante acqua bollente salata i tagliolini, scolarli e mantecarli in padella assieme alle verdure a stick, aggiungendo una generosa spolverata di Parmigiano Reggiano, un filo di olio extravergine a crudo e le foglioline di basilico fresco.

