



CUCINA CON NOI!

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

INGREDIENTI

320 g di tagliolini all'uovo

120 g di pomodorini vesuviani

240 g di Tris Grigliato Stick Orogel

olio extravergine di oliva

sale

pepe

Parmigiano Reggiano



20



4



Facile



Primi Piatti

Preparazione

1

Tagliare i pomodorini vesuviani a quarti e saltarli per pochi minuti in l]'ahh]]pe]' anajpa _kj qj 'Ωhk `e khek atp]ranceja(qjena ha ran`qna 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 cajankoj olkhran]p] `e L]niece]jk Nacce]jk(qj 'Ωhk `e khek extravergine a crudo e le foglioline di basilico fresco.

