



CUCINA CON NOI!

Tortiglioni con verdure grigliate e datterini

INGREDIENTI

una confezione di Tris Grigliato Orogel

350 g di tortiglioni

pomodori datterini rossi

Parmigiano Reggiano o pecorino romano

olio evo, sale e pepe q.b.

qualche foglia di basilico



20



4



Facile

Preparazione

- 1** Scalda un cucchiaio di olio in una padella e versa il Tris Grigliato surgelato. Cuoci per 6 minuti, girando un paio di volte. Taglia a rondelle i datterini e saltali in padella con le verdure. Salare e pepare a piacere.
- 2** Fai bollire l'acqua e cuoci i tortiglioni seguendo le istruzioni sulla confezione della pasta per i tempi di cottura. Scola la pasta e unisci i tortiglioni al tris grigliato nella padella.
- 3** Impiattare e servire in tavola, grattugiando sulla pasta Parmigiano Reggiano o pecorino romano a piacere e decorando con qualche foglia di basilico. Il piatto è molto buono anche servito freddo!
- 4** Un tocco in più! Servi la pasta insieme a un cocktail rinfrescante: spremi tre pompelmi e tre lime. Filtra il succo e servi fresco o ghiacciato. Nel succo si possono aggiungere anche frutti di bosco, lamponi o mirtilli, per rendere la bevanda più profumata. Il bordo del bicchiere può anche essere ricoperto di zucchero di canna... per dare un tocco più dolce!

