

TAGLIOLINI PRIMAVERA



Ingredientes Menù

420 g Dadolata di verdure (Verduras en dados) - BS0K
80 g Olio extravergine di oliva (Aceite de oliva virgen extra) - EK5

Ingredientes

720 g tagliolini frescos
2 dientes de ajo fresco
c.s. albahaca
c.s. perejil
1/2 chalota

Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Para 6 Personas

En una sartén, dorar la chalota y el ajo con el aceite de oliva. Cuando estén dorados, retirar los dientes de ajo y añadir las verduras cortadas en dados. Mientras tanto, cocer los tagliolini frescos en abundante agua salada. Escurrirlos y saltearlos unos minutos con el jugo de las verduras. Añadir una pizca de perejil troceado y servir decorado con una hoja de albahaca. Si se desea, añadir queso Parmesano Reggiano rallado.