

## TAGLIOLINI PRIMAVERA



### Ingredientes Menù

420 g Dadolata di verdure (Verduras en dados) - BSOK  
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.