

## TAGLIOLINI PRIMAVERA



### Ingrédients Menù

420 g. Dadolata di verdure - BS0K  
80 g. Olio extravergine di oliva - EK5

### Ingrédients

600 g. Tagliolini freschi  
2 Spicchi Aglio fresco  
q.b. Basilico  
q.b. Prezzemolo  
30 g. Scalogno

**Chef:** Leonardo Pellacani

### Préparation

Per 6 Persone

In una padella rosolare lo scalogno, l'aglio con l'olio di oliva. Una volta rosolati, togliere gli spicchi d'aglio e aggiungere la Dadolata di verdure. Nel frattempo cuocere i tagliolini freschi in abbondante acqua salata. Scolarli e saltarli per pochi minuti con il sugo di verdure. Aggiungere una manciata di prezzemolo tritato e servire decorando con una foglia di basilico. A piacere aggiungere formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato.