

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con zucchine e bietole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

pasta
zucchine
bietole
cipolla
olio
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a tocchetti delle zucchine e farle cuocere con della cipolla e dell'olio, a fuoco moderato, dopo aver regolato di sale.



2 Aggiungere delle bietole precedentemente bollite.



3 Portare a cottura le verdure.



4 Con il mixer ad immersione frullare le verdure.



5 Far raffreddare a temperatura ambiente il composto e condire le tagliatelle.

