

PRIMI PIATTI

Tagliolini speck e verdure

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

tagliolini
speck
cipolla
carote
funghi champignon
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 Cuocete al vapore la cipolla, le carote, dopo averle cotte, e tagliatele a pezzettini piccoli.

Mentre fate bollire l' acqua per la pasta, cuocete i funghi in una padella antiaderente a fuoco medio.

Dopo dieci minuti togliete i funghi dalla padella e rosolate lo speck tagliato a listarelle per

qualche minuto, dopodiché unite le verdure nella padella, salate e pepate.

Quando i tagliolini sono cotti metteteli nella padella insieme alle verdure e allo speck e scaldate per qualche secondo mescolando.