

PRIMI PIATTI

Trofie alla julienne

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

radicchio
carote
cipolla
lattuga
zucchine
burro
panna
trofie

PREPARAZIONE

1 Mentre cuoce la pasta, in una padella a parte fate rosolare nel burro la cipolla tagliata a cubetti, aggiungete le carote, le zucchine ed il radicchio tagliati alla julienne.

Scolate la pasta e ripassatela in padella aggiungendo la panna e la lattuga.