

PRIMI PIATTI

Pennette verdurine e fesa di tacchino

di: *NoixDeCoco*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

400 g di pasta
2 zucchine
2 carote
2 fette di fesa di tacchino
vino bianco
aglio
basilico
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a cubetti le verdurine e metterle in padella con olio e aglio (senza far soffriggere prima l'aglio così il sapore è più delicato).

A cottura aggiungere un pò di sale e pepe, la fesa di tacchino a cubetti, sfumare con poco vino ed lasciar cuocere coperto.

Finire la cottura senza coperchio per far sfumare il vino ed aggiungere il basilico fresco.

Cuocere la pasta e mantecarla bene con il sughetto.



2 Servire ben calda.