

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con zucchine e bietole

di: *sognomio*

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.

