

PRIMI PIATTI

Tagliolini speck e verdure

di: *Rossella*

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.