

PRIMI PIATTI

Trofie alla julienne

di: *Francesco*

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.