

Fettuccine Alle Verdure

Mondate e lavate le verdure poi tagliate a rondelle i porri e affettate le zucchine tagliandole per il lungo. In un tegame fate appassire in 3 cucchiaini d'olio i porri, unite gli asparagi ancora surgelati, quindi le zucchine. Salate, pepate, mescolate e cuocete le verdure per 8/10 minuti. Fuori dal fuoco aggiungete un bel trito di prezzemolo e basilico e un filo d'olio. Lessate le fettuccine in abbondante acqua calda, scolatele ben al dente, versatele nella padella con le verdure e fatele saltare per qualche minuto. Trasferite in un piatto da portata, cospargete con abbondante parmigiano grattugiato e servite.

Ingredienti

320 G Pasta Tipo Fettuccine
300 G Piselli Surgelati
200 G Punte Di Asparagi Surgelate
2 Zucchine
2 Porri
Formaggio Parmigiano
Olio D'oliva
Prezzemolo
Basilico
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 20 minuti.