

Pasta chiodini e porri

Scritto da Cristina Bruno

Venerdì 09 Maggio 2014 09:25 - Ultimo aggiornamento Venerdì 09 Maggio 2014 09:31

Pasta chiodini e porri

Funghi e cipolle o porri sono un accostamento felice per condire una pasta ma anche per un contorno dal sapore deciso.



Dosi per quattro persone: 400 gr di pasta, 200 gr di porri, 400 gr di chiodini trifolati, sale, olio.

Lavare i porri, tagliarli a rondelline sottili e soffriggerli con un po' d'olio. Salarli e quindi a fine cottura aggiungere i chiodini precedentemente cotti. Nel frattempo cuocere la pasta e condirla con il composto. Servire calda.