

Spaghetti di primavera

Scritto da Cristina Bruno

Venerdì 27 Aprile 2012 09:57 - Ultimo aggiornamento Venerdì 27 Aprile 2012 10:10

Spaghetti con verdure miste

Per restare in tema primaverile vediamo un primo fresco a base di verdure. Veloce da preparare è un'idea per un piatto ricco di sapore e di colore.



Dosi per quattro persone: 400 gr di spaghetti, 300 gr di verdura mista (radicchio, indivia riccia, carote, cipolle, mais, funghi), sale, pepe, olio, aglio.

Lavare la verdura e tagliarla a pezzetti. Tagliare le carote alla julienne, i funghi a fettine e le cipolle a rondelle sottili. In una padella ripassare tutte le verdure assieme al mais con un po' di olio, sale, pepe e aglio. Cuocere gli spaghetti, quindi scolarli e unirli alle verdure saltate. Servire caldo.