FARFALLINE CON SEDANO E CAROTE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta tipo farfalline all'uovo,
- 2 gambi di sedano verde tenero con le foglie,
- 2 carote,
- 1 scalogno piccolo,
- 20 g di burro,
- 1 pizzico di paprica dolce,
- sale.

Raschiate sedano e carote, lavateli e asciugateli.
Sbucciate lo scalogno e tritatelo.
Affettate il sedano, conservando a parte le foglie più tenere.
Tagliate a bastoncini sottili le carote.
Scaldate il burro in un tegame a fiamma dolce e fatevi appassire lo scalogno, unite il sedano e le carote, cuoceteli pochi minuti, giusto il tempo che si inteneriscano un poco pur rimanendo croccanti.
Salate.
Cuocete la pasta in una pentola d'acqua bollente leggermente salata.
Scolatela al dente e saltatela nel tegame con le verdure.
Aggiungete un pizzico di paprica, guarnite con le foglie fresche di sedano e servite.