

FETTUCCINE ALLE VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo fettuccine,
- 300 g di piselli surgelati,
- 200 g di punte di asparagi surgelate,
- 2 zucchine,
- 2 porri,
- formaggio parmigiano,
- olio d'oliva,
- prezzemolo,
- basilico,
- sale,
- pepe.

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 cucchiai 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.