

## FETTUCINE VERDI

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (1 cucchiaino)
- 1 dado da brodo
- sale
- 1 cipolla
- burro (40gr)
- prosciutto crudo (60gr)
- fagioli freschi (200gr)
- pepe nero
- fettuccine (320gr)
- Pisellini Primavera Findus (250gr)
- Punte di Asparagi Findus (200gr)

### Come si prepara

Preparate le Punte di Asparagi Findus seguendo le indicazioni riportate sulla confezione e quando saranno pronte, mettetele ad asciugare sopra un canovaccio.

In un recipiente fate bollire abbondante acqua salata ed immergetevi i Pisellini Primavera Findus ancora surgelati. Dopo 5 minuti aggiungete i fagioli e continuate la cottura per altri 25 minuti.

Mettete ora sul fuoco un'altra pentola, con abbondante acqua salata, per la pasta.

Nel frattempo affettate a velo la cipolla e fatela appassire dolcemente, in un largo tegame, insieme al burro fuso ed un cucchiaino di olio.

Dopo qualche minuto unite le tre verdure lessate e insaporite con un dado da brodo.

Mescolate con delicatezza e coprite. Dopo 10 minuti aggiungete il prosciutto crudo tagliato a listarelle e tenete tutto sul fuoco per altri 5 minuti, a fuoco basso.

Cuocete la pasta e scolatela leggermente al dente. Versate le fettuccine in una ciotola e conditele con le verdure preparate.

Peperate leggermente e mescolate con cura, affinché si insaporiscano bene, quindi servite.



**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 60

**Gradimento:** 5

## Tags

verdure, occasioni speciali, pasta fresca, vegetariana, new, feste, pasta all'uovo, pasta lunga, Fettuccine verdi, tradizionale, mediterraneo