

MAFALDINE MEDITERRANEE MANTECATE

Ingredienti

- aglio
- burro
- prezzemolo
- erba cipollina
- basilico
- salvia
- Fiori di Merluzzo Findus
- 1 cipollotto
- pomodorini (300g)
- Mafaldine (300g)

Come si prepara

Scongelare il merluzzo. Lavare i pomodorini e tagliarli a metà.

In un'ampia padella, far sciogliere il burro insieme a un filo di olio d'oliva a fuoco bassissimo, quindi aggiungere i pomodorini, con la metà tagliata verso il basso.

Aggiungere l'aglio finemente tritato, il cipollotto finemente affettato, sale, abbondante pepe e una piccola presa di zucchero.

Senza mescolare, lasciar cuocere a fuoco bassissimo per circa 15 minuti.

Verso la fine della cottura aggiungere le erbe tritate finemente e il merluzzo spezzettato.

Nel frattempo cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata, scolarla e, alzando la fiamma sotto la padella al massimo, farla saltare insieme al condimento per un minuto.

Prima di servire completare con un filo di olio.

Difficoltà: 1

Tempo: 45

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale



Valore energetico	171 kcal 716 kJ
-------------------	--------------------

Tags

bambini, veloci, pasta fresca, creativa, new, completa

