

PAPPARDELLE ALLE VERDURE

Ingredienti

- aglio
- sale
- pecorino (20g)
- burro (40g)
- patate (100g)
- 2 carote
- salvia (3 foglie)
- bieta (300g)
- emmenthal (50g)
- pappardelle (300g)
- Grana Padano (20g)
- verza (800g)

Come si prepara

Pulite la verza e la bieta, sbucciate le patate, spuntate le carote, quindi lavate le verdure e tagliatele a pezzetti.

Mettete in una pentola le verdure, copritele con acqua salata e lasciate cuocere per 30 minuti.

Aggiungete le pappardelle, fatele cuocere al dente e scolate, tenendo da parte un pr di acqua di cottura.

Nel frattempo fate fondere in un tegamino il burro, aggiungete uno spicchio di aglio e le foglie di salvia.

Condite la pasta con il burro aromatizzato, poi cospargete con l'Emmenthal, il Pecorino, e il Grana grattugiati. Mescolate con delicatezza e servite subito.

Difficoltà: 3

Tempo: 40

Tabella nutrizionale

Valore energetico	113 kcal
-------------------	----------

473 kJ

Tags

verdure, pasta fresca, pasta all'uovo, pasta lunga, pappardelle, Pappardelle alle verdure