

## TAGLIOLINI IN SALSA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- 1 aglio
- sale
- 0.50 cipolla
- yogurt intero (60gr)
- brodo vegetale (125ml)
- vino bianco secco (125ml)
- pepe nero
- maizena (30 cucchiaini)
- paglia e fieno (500gr)
- funghi freschi (200gr)

### Come si prepara

In una pentola riscaldate dell'olio d'oliva. Tritate la cipolla e l'aglio e soffriggete con qualche fogliolina di timo.

Tagliate i funghi molto sottilmente ed aggiungeteli al soffritto.

Fate soffriggere ancora per qualche minuto, spolverate con la maizena e sfumate con il vino bianco; fate evaporare leggermente e allungate con il brodo vegetale.

Condite con sale e pepe nero macinato fresco, aggiungetevi la pasta, precedentemente cotta, e saltate con lo yogurt e un filo d'olio crudo, senza ritornare sul fuoco.

Servite caldi

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 50

**Gradimento:** 4

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	244 kcal 1022 kJ
-------------------	---------------------



## Tags

occasioni speciali, vegetariana, new, feste, Tagliolini