

VERMICELLI CON FAGIOLINI

Ingredienti

- aglio
- pecorino (80g)
- 70 olive nere
- pomodori secchi
- olio d'oliva
- vermicelli (400g)
- Fagiolini Primavera Findus (250g)

Come si prepara

Preparare i fagiolini seguendo le istruzioni riportate sulla confezione, poi scolarli e farli saltare in padella con olio di oliva e uno spicchio d'aglio.

Aggiungere una manciata di pomodori secchi fatti rinvenire precedentemente in acqua tiepida e lasciar sul fuoco per 5 minuti.

Una volta pronto, unire anche le olive.

Scolare al dente i vermicelli e unirli in padella insieme agli altri ingredienti.

Far saltare la pasta per 5 minuti, aggiungere il pecorino tagliato a dadini, mescolare per far insaporire e servire.

Difficoltà: 1

Tempo: 40

Gradimento: 4

Tabella nutrizionale

Valore energetico	217 kcal 909 kJ
-------------------	--------------------

Tags

pasta fresca, vegetariana, new, pasta lunga, mediterranea, Vermicelli

