

# CANNAMELA

## Garganelli con ragù bianco di verdure



### Ingredienti

- 280 g garganelli
- 3 spicchi (11,3 g) aglio sott'olio CANNAMELA
- 80 g fave sbollentate e sbucciate
- 200 g zucchini
- 80 g piselli lessati
- 1 cucchiaino prezzemolo CANNAMELA
- 20 g olio extravergine d'oliva
- qb sale
- 40 g scaglie di Parmigiano Reggiano



Porzioni  
4 persone



Portata  
Primo



Tempo  
25 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In padella,  
Bollito/lessato



Kcal per  
persona  
369.66\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1 Dorare in padella nell'olio gli spicchi di **aglio sott'olio CANNAMELA** divisi a metà.
- 2 Unire il **prezzemolo CANNAMELA**.
- 3 Versare in padella le fave.
- 4 Aggiungere i piselli e le zucchine tagliate a pezzetti.
- 5 Regolare di sale e bagnare con 3 cucchiari di acqua. Portare avanti la cottura per 10 min.
- 6 Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla al dente.
- 7 Passare la pasta in padella nel ragù di verdure.
- 8 Guarnire con scaglie di formaggio e servire.