

CANNAMELA

Reginette agli asparagi



Ingredienti

- 320g reginette
- 250g polpa di vitello macinata
- 50g Parmigiano Reggiano grattugiato
- 250g asparagi mondati
- 250g zucchine
- 150g pomodorini
- 1 cucchiaino cipolla liofilizzata CANNAMELA
- 1 cucchiaino erba cipollina CANNAMELA
- 20g olio extravergine di oliva
- 30g Parmigiano a scaglie



Porzioni
4 persone



Portata
Primo



Tempo
30 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In padella,
Bollito/lessato



Kcal per
persona
503*

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

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Miscelate parte dell'olio a due cucchiari d'acqua e versate la cipolla liofilizzata CANNAMELA.
- 2 Unite la carne macinata, rosolatela e bagnatela con il vino.
- 3 Lasciate sfumare a tegame scoperto, poi salate, aromatizzate con l'erba cipollina Serie Oro CANNAMELA e cuocete per 15 minuti.
- 4 Aggiungete i pomodorini tagliati a spicchi.
- 5 In un'altra padella rosolate nell'olio residuo le punte degli asparagi, le zucchine e la parte tenera dei gambi degli asparagi tagliati a rondelle.
- 6 Controllate il sale e unite i due sughi.
- 7 Lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e passatela in padella con il condimento, il formaggio grattugiato e qualche cucchiaino di acqua di cottura della pasta.
- 8 Servite le reginette con il Parmigiano a scaglie.