

# CANNAMELA

## Reginette all'erba cipollina



### Ingredienti

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



Porzioni  
4 persone



Portata  
Primo



Tempo  
30 minuti



Difficoltà  
Media



Cottura  
In padella,  
Bollito/lessato



Kcal per  
persona  
503.5\*



## 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.