



Dedicato
alla nostra terra

LINGUINE DEDICATO GRANORO AI SAPORI DELL'ORTO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

300 gr. di linguine Dedicato
400 gr. di verdure miste (germogli di zucca,
bietole, scarola)
200 gr. di pomodorini Dedicato
100 gr. di olio extravergine d'oliva
2 spicchi d'aglio
peperoncino
sale q.b.

PROCEDIMENTO

Rosoliamo l'aglio in una padella con olio extravergine di oliva e aggiungiamo i pomodorini tagliati in due.

Lessiamo le verdure in abbondante acqua salata. A metà cottura uniamo le linguine.

A cottura ultimata scoliamo la pasta con le verdure, facciamo saltare il tutto nella padella con salsa e aggiungiamo il peperoncino.

Serviamo caldo.

Peppè Zull

