Pomì
O Così. O Pomì.

Taglierini y judías



Tempo di preparazione: 45 min
Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite OVE: c/n.
- Caldo vegetal: 200 ml
- Cebolla: 40 g
- Mezcla de hierbas (romero, salvia, laurel): c/n.
- Mezcla de judías: 400 g
- Pimienta: c/n.
- Sal: c/n.
- Taglierini de huevo: 100 g

Preparación

1. Cortar la cebolla en juliana, y dorarla en una sartén con aceite de oliva virgen extra, sal y pimienta.
2. Añadir el caldo caliente, la mezcla de judías, el **tomate** y las hierbas aromáticas, y cocer durante 20 minutos a fuego lento.
3. Añadir los taglierini a la sartén y cocinarlos, teniendo cuidado de mezclar todo varias veces.
4. Una vez apagada la llama, añadir el aceite de oliva virgen extra y la pimienta rallada.

For this recipe we used:

None 120 g

