

Taglierini y judías



Tiempo de preparación: 45 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (2 personas)

• Ingredientes

- Tomate finamente troceado 400g 120 g
- 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

Para esta receta hemos usado:



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.