

PRIMI PIATTI

Farfalline con sedano e carote

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

15 min

CALORIE

260 kcal

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo farfalline all'uovo	200 g
Sedano verde tenero con le foglie	2 gambi
Carote	2
Scalogno piccolo	1
Burro	20 g
Paprica dolce	1 pizzico
Sale	

■ Preparazione

- 1 Raschiate sedano e carote, lavateli e asciugateli. Sbucciate lo scalogno e tritatelo. Affettate il sedano, conservando a parte le foglie più tenere. Tagliate a bastoncini sottili le carote.
- 2 Scaldate il burro in un tegame a fiamma dolce e fatevi appassire lo scalogno, unite il sedano e le carote, cuoceteli pochi minuti, giusto il tempo che si inteneriscano un poco pur rimanendo croccanti.
- 3 Salate. Cuocete la pasta in una pentola d'acqua bollente leggermente salata. Scolatela al dente e saltatela nel tegame con le verdure. Aggiungete un pizzico di paprica, guarnite con le foglie fresche di sedano e servite.