

PRIMI PIATTI

Garganelli al ragù di primavera

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

25 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo garganelli	250 g
Carote	2
Piselli	100 g
Fagiolini	100 g
Carciofi	2
Cipollotti	2
Punte d'asparagi	100 g
Olio d'oliva	2 cucchiari
Burro	20 g
Formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato	40 g
Sale	

■ Preparazione

- 1 Lessate separatamente i pisellini, i fagiolini puliti e tagliati a pezzi, le carote a bastoncini e le punte di asparagi. Scolate le verdure ancora al dente.
- 2 Pulite i carciofi e tagliateli a fette sottili. Saltateli subito in padella con l'olio e i cipollotti affettati. Quando i carciofi sono dorati, unite le altre verdure e bagnate con mezzo bicchiere di acqua.
- 3 Salate e fate cuocere a fuoco medio per 10 minuti circa. Fate cuocere intanto la pasta e scolatela al dente. Passatela nella padella con le verdure e unite il burro.
- 4 Aggiungete il formaggio grattugiato. Prima di servire, fate saltare a fuoco vivo, mescolando, per un minuto.