

## Tagliatelle alle verdure primaverili



**CAST**  
ALIMENTI  
*i mestieri del gusto*  
★★★★★



### Ingredienti per 10 persone

• Pasta all'uovo di semola 20%	g	800
• Olio di oliva extravergine	ml	200
• Radicchio trevisano tardivo	g	150
• Funghi pioppini	g	150
• Asparagi verdi	g	200
• Spinacini da insalata	g	150
• Porro	g	150
• Zucchine (solo la parte verde)	g	150

### PROCEDIMENTO

1. Sfogliare la pasta e tagliare a tagliatelle.
2. Tagliare tutte le verdure a julienne.
3. Sbianchire il porro.
4. Fare rosolare nell'olio tutte le verdure separatamente, facendo attenzione alle cotture.
5. Mescolare tutte le verdure.
6. Condire le tagliatelle con la salsa ottenuta.