

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

