Gallo Rosso

SECONDO PIATTO

Pasta di montagna con verdure saltate

Una padella di verdure colorate e pasta: un piatto facile e veloce che conquista tutti i palati.

Ingredienti

4 PERSONE 25 MIN.

200 g	pasta di montagna Malid
	verdure miste di stagione quali:Cipollotti, melanzane, peperoni, zucchine e pomodorini, oppure porri, broccoli, carote, finocchi e funghi
	olio
	aglio
	sale
	pepe
	chili
	formaggio di montagna grattugiato
	pepe

www.roterhahn.it

Preparazione - Pasta di montagna con verdure saltate

1. Cuocete la pasta di montagna in abbondante acqua salata al dente, per 7 minuti.
2. Saltate le verdure in un wok caldo con olio e aglio per 5 minuti, mescolando continuamente.
3. Condite con sale, pepe e peperoncino e fate rosolare un po' a fuoco medio.
4. Aggiungete la pasta di montagna ormai cotta alle verdure nello wok, guarnite con formaggio di montagna grattugiato e prezzemolo e servire.

Buona fortuna

Brigitte Malfertheiner
Contadina delle vacanze in agriturismo del Gallo Rosso
OBERMALID A CASTELROTTO/SEIS