

Farfalle in crudité

Ingredienti :

Farfalle all'uovo, 2 funghi prataioli crema ben chiusi, ½ zucchini, una cucchiata di piselli surgelati, besciamella, grana.

Preparazione :

- Preparare una besciamella piuttosto liquida, eventualmente colorarla con zafferano, salarla più del normale per compensare le verdure che verranno aggiunte crude.
- Con un taglia tartufi regolato fine (1 mm) affettare zucchini e funghi.
- Regolandolo appena un po' più spesso, affettare il grana in piccole scaglie.
- Mettere in una casseruola un filo d'olio e le zucchine appena prima di scolare.
- Appena le farfalle saranno "al dente", mettere nella casseruola il tutto aggiungendo un cucchiaio d'acqua di cottura e la besciamella, amalgamare bene e servire.

Note :

L'uso del taglia tartufi è essenziale per avere delle fettine di verdura molto sottili e quindi gustose anche se crude.

