

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Spaghetti vegetariani

Strawberry · Monday, July 22nd, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 400gr spaghetti
- 200gr cicoria
- 4 carciofi
- 200gr funghi champignon
- 250gr salsa di pomodoro già cotto
- 100gr pecorino grattugiato
- mezzo bicchiere di vino bianco
- uno spicchio di aglio
- olio extravergine di oliva
- sale pepe

Preparazione:

Lavate e sbollentate la cicoria in acqua salata, in una padella, versate un filo di olio, lo spicchio di aglio e i funghi puliti e tagliati a fette, salate e fate cuocere a fuoco vivo per 5 minuti. Capate i carciofi, tenendo soltanto il cuore dei carciofi, tagliateli a fettine e disponeteli in una padella con 4 cucchiari di olio, il porro tagliato a rondelle, il vino bianco, sale pepe, coprite e lasciate cuocere per 15 minuti. Unite i funghi con le verdure, aggiungete la salsa di pomodoro già cotto, amalgamate e aggiungete sale e pepe se necessario. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli, amalgamate con le verdure, disponeteli su di un piatto da portata e cospargete con il pecorino grattugiato.

This entry was posted on Monday, July 22nd, 2013 at 6:19 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

