

Fusilli alla menta

Ingredienti

Per 4 persone

- 350g fusilli
- 100g fagiolini verdi
- 100g piselli sgranati
- 2 zucchine
- 2 scalogni
- 2 cuori di sedano
- una carota
- 6 foglie di menta
- parmigiano grattugiato
- brodo vegetale
- olio d'oliva
- pepe, sale



Preparazione: sbollentare i fagiolini per 10 minuti in poco acqua salata. Mondare e ridurre a julienne le zucchine, il sedano, la carota. Tritare gli scalogni, aggiungere quindi tutte le verdure a julienne, i piselli, l'olio d'oliva, il pepe, una presa di sale, far soffriggere a calore vivace per qualche minuto poi abbassare la fiamma e unire i fagiolini scolati e spezzettati.

Proseguire la cottura per 15 minuti, bagnando ogni tanto con il brodo caldo. Cuocere la pasta, scolarla e versarla direttamente sulle verdure, cospargerla con le foglie di menta e il parmigiano grattugiato poi servirla.