

SPAGHETTI MILLE VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- pepe,
- sale,
- olio d'oliva,
- 80 g di formaggio parmigiano,
- 80 g di burro,
- 2 scalogni,
- 300 g di piselli,
- 300 g di carciofi,
- 300 g di asparagi,
- 300 g di zucchine,
- 350 g di pasta tipo spaghetti.

Gli asparagi e i piselli devono essere già lessati.

Mondate le zucchine e lavatele, asciugatele e tagliatele a pezzettini.

Fate scaldare un 30 g di burro in una padella e rosolatevi le zucchine fino a quando sono tenere ma non si disfano.

Se necessario, durante la cottura aggiungete un pochino di acqua.

Salate e pepate.

Lavate con cura gli asparagi, eliminate i gambi e fate lessare le punte in acqua salata, quindi scolateli bene.

Tagliate i carciofi a spicchi piccoli.

Sbucciate gli scalogni e tritateli finemente.

In una padella fate appassire con il burro rimanente e un filo di olio il trito di scalogni.

Aggiungete le punte di asparagi, i piselli, i carciofi e le zucchine con il loro condimento, fate rosolare il tutto a fuoco basso per un paio di minuti, assaggiate e aggiustate di sale, coprite, abbassate la fiamma e lasciate cuocere altri otto minuti circa.

Profumate con una macinata di pepe.

Portate a ebollizione abbondante acqua salata e tuffatevi gli spaghetti.

Scolateli al dente e conditeli con le verdure.

Mescolate e spolverizzate con il parmigiano grattugiato.