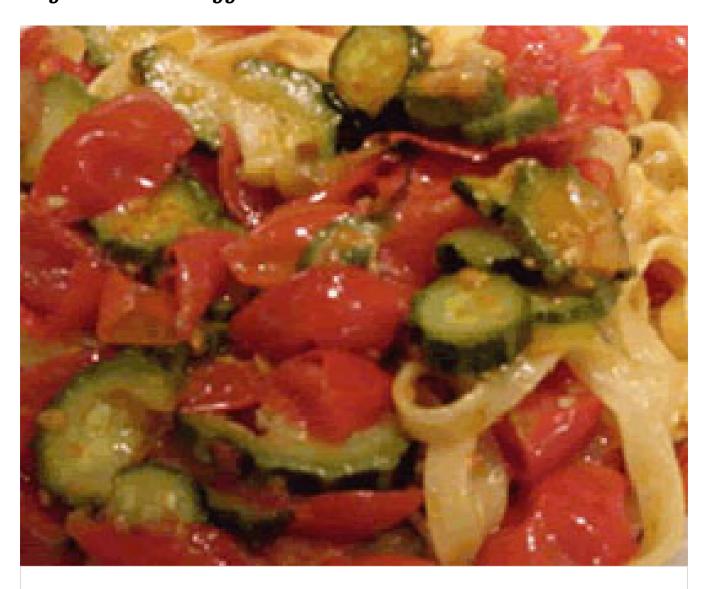


[RA] (https://www.ricetteregionali.net/)

Tagliatelle alla reggina



4Persone

primiCategoria

facileDifficoltà

30 minutiTempo

Attrezzatura : **una padella, una pentola**

Ingredienti
400 gr di tagliatelle
☐ 2 peperoni
□ 300 gr di zucchine
□ 1 cipolla
□ aglio
□ basilico
☐ 1 cucchiaio di passata di pomodoro
□ olio extravergine d'oliva
pecorino grattugiato
□ sale
рере

Preparazione Tagliatelle alla reggina

Passo 1.

Cuocete i peperoni e tagliateli a strisce.

Passo 2.

Tritate cipolla ed aglio e fateli soffriggere in olio extravergine d'oliva.

Passo 3.

Tagliate a dadini le zucchine e mettetele in padella insieme ai peperoni.

Passo 4.

Unite il pomodoro e salate e pepate a piacere.

Passo 5.

Fate cuocere le tagliatelle e fatele mantecare nella salsa preparata.

Passo 6.

Condite con il pecorino grattugiato.

Note

✓ Nazionalità: Italiana

→ Pubblicata: 01/10/2015

✔ Calorie: 0 a porzione

Rating: 4.0 (1 review)

✔ Autore: Carmelo Scuderi (https://www.facebook.com/ricetteregionali)