

Tagliatelle alle verdure

Le tagliatelle alle verdure si preparano pulendo i carciofi e dividendoli a spicchi mentre le altre verdure saranno tagliate a pezzetti per essere poi soffritti in padelle nell'olio; a parte si cuoceranno al dente le tagliatelle che verranno insaporite con la salsa preparata e cosparse di parmigiano grattugiato.



INGREDIENTI

- 500 g **Tagliatelle**
- 3 **Carciofi**
- 150 g **Fagiolini**
- 150 g **Piselli sgranati**
- 3 **Cipollotti**
- 3 **Carotine novelle**
- 200 g **Pomodori**
- 2 dl **Brodo vegetale**
- 1 **Limone, succo**
- q.b. **Olio extravergine**
- q.b. **Sale**
- q.b. **Pepe**

PREPARAZIONE



Mondate i carciofi, tagliateli a spicchi e metteteli a bagno in acqua fredda acidulata con il succo di limone. Mondate le carote e i cipollotti e affettateli sottili. Spuntate i fagiolini, lavateli e tagliateli a tronchetti.



Soffriggete in una padella i cipollotti con 2 cucchiari d'olio ed aggiungete i carciofi scolati, le carote, i piselli e i fagiolini. Fate appassire per 5 minuti, poi aggiungete i pomodori e il brodo, coprite e fate cuocere per 10 minuti. Se il composto risultasse troppo asciutto aggiungete poca acqua calda. Salate, pepate ed aggiungete il prezzemolo tritato.



Cuocete le tagliatelle in acqua salata, scolatele al dente e conditele con le verdure. Mescolate delicatamente e cospargete con il parmigiano.