



Ingredienti

200 g di spaghetti spezzati
1 mazzo di verdura sparacelli
2 patate medie
1/2 cipolla
olio d'oliva
sale

Preparazione

Peliamo e affettiamo finemente la cipolla e lasciamola rosolare per qualche istante in un tegame con un filo d'olio d'oliva. Aggiungiamo poi le patate pelate e tagliate a dadini. Poi Aggiungiamo gli sparacelli, lavati e tagliati a pezzetti, insieme a 500 ml di acqua calda e sale q.b. Lasciamo cuocere a fuoco moderato e coprendo per circa 20 minuti. Dopo aggiungiamo altra acqua (sarà stata assorbita dalle nostre verdure) e portiamo di nuovo ad ebollizione.

Controlliamo lo stato di cottura delle patate e degli sparacelli (devono essere morbidi). Appena l'acqua sarà tornata a bollire, buttiamo la pasta e lasciamola cuocere per il tempo previsto dalla confezione della stessa.

Una volta cotta la pasta in mezzo alle nostre verdure, spegnamo il fuoco e serviamo nei piatti con un filo d'olio a crudo.

Una minestra calda per le giornate più fredde e un'idea per un pranzo ricco ma leggero.