



La collezione Verona incontra
la cucina vegetariana

Maccheroncini con broccoletti dolci

INGREDIENTI per 4 persone

Preparazione 25'

- 400 g di pasta
- 500 g di broccoletti
- 1 cipolla
- 50 g di pinoli
- 50 g di uvetta sultanina
- olio extra vergine di oliva
- sale e pepe

ESECUZIONE

Pulite e lessate i broccoletti al dente, conservando l'acqua di cottura.

Mettete nel frattempo l'uvetta ad ammorbidire in acqua tiepida e affettate sottilmente la cipolla, che metterete in un tegame con dell'olio extra vergine e stuferete a fiamma bassa insieme con i pinoli e l'uvetta scolata.

Lasciate che la cipolla cominci a disfarsi prima di versare nel tegame anche i broccoletti; mescolate sul fuoco ancora per qualche minuto, per dar modo ai broccoletti di amalgamarsi con gli altri ingredienti e condite poi con questa salsa la pasta una volta cotta nell'acqua dei broccoletti e scolata.

Collezione Verona – produzione Ballarini 2013

L'alto spessore dell'alluminio e il rivestimento antiaderente rinforzato al titanio sono plus apprezzati da un pubblico particolarmente qualificato. La colorazione scura e l'impugnatura in lucido acciaio sono aspetti non trascurabili da un consumatore esigente anche dal punto di vista estetico.