



LA CENA IN 30 MINUTI

Asparagi filanti



PREPARAZIONE (20 MINUTI)

- 1.**
Lavare e tagliare a tocchetti gli asparagi. In una padella scaldare l'olio, unire gli asparagi e rosolarli velocemente. Aggiungere ½ bicchiere d'acqua e proseguire la cottura finché il liquido sarà assorbito.
- 2.**
Pelare i pomodori e tagliarli a dadini, unirli agli asparagi e proseguire la cottura per qualche minuto.
- 3.**
Aggiustare di sale e pepe, cospargere con GranMix Fila e Gusta, farlo fondere mescolando bene e servire subito ben caldo.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 mazzo di asparagi 1 busta di GranMix Fila e Gusta 5 pomodori maturi 4 cucchiaini d'olio EVO Sale e pepe q.b.

IN QUESTA RICETTA



Saporite novità in arrivo: GranMix Fila e Gusta