

Ingredientes:

- · 1 paquete de Farfalle.
- · 1 1/2 taza de pimentón rojo cortado en cubitos.
- · 1 1/2 taza de pimentón verde cortado en cubitos.
- · 1 1/2 taza de zanahoria cortada en cubitos.
- · 1 1/2 de porotos verdes corte francés.
- 1 1/2 de arvejitas finas.
- · 1 zapallo italiano cortado en rodajas.
- · 2 dientes de ajo picados finamente.
- · 2 1/2 cucharadas de aceite de oliva.
- · Orégano fresco (opcional).
- · Sal y pimienta a gusto.

Preparación

Cocine el Farfalle Di Nizzio calentando primero el sartén y sofría el ajo con aceite de oliva, revolviendo constantemente. Una vez dorado el ajo, agregue las verduras y saltee dejándolas al dente. Añada la sal y pimienta al gusto y mezcle con la pasta Di Nizzio. Decorar con orégano fresco y sirve inmediatamente.

¡Comparte una exquisita Farfalle con verduras!.

