



# CINTAS DE TAGLIATELLE Y VERDURAS CON YEMA DE HUEVO

## INGREDIENTES

**(Para 4 personas)**  
**350 gr de tagliatelle frescos RANA**  
**1 zanahoria**  
**150 gr de setas**  
**100 gr de brócoli**  
**2 yemas de huevo**  
**1 cucharada de aceite de oliva virgen extra TRUJAL ALMAZARA TUDELA**  
**1 cucharada de SAL MINERAL AÑANA**  
**1 cucharada de pimienta negra DUCROS**

## ELABORACIÓN

Separamos el brócoli en ramilletes y lo escaldamos en agua caliente abundante. Después lo sumergimos en agua fría.

Pelamos y cortamos la zanahoria en juliana. Rehogamos en una sartén junto con los champiñones. Añadimos el brócoli y seguimos rehogando.

Cocemos los tagliatelle en abundante agua caliente con sal durante dos o tres minutos. Una vez cocidos los escurrimos.

Añadimos la verdura y lo removemos. Por último, incorporamos la yema de huevo y salpimentamos al gusto.



PRECIO  
BAJO



TIEMPO  
20'



DIFICULTAD  
3/10



SALUDABLE  
8/10