

{loadposition content_adsense1} 4 personas **Ingredientes**

350 g de espaguetis finos
100 g de zanahorias
1 rama de apio
1 papa
1 cebolla
1 zucchini
100 g de arvejas
100 g de chauchas (judías verdes)
100 g de tomates frescos
mantequilla o aceite de oliva virgen
parmesano rallado

Preparación

Cortar las verduras en dados, pelar y sacar las semillas a los tomates.

Cocinar en 1L. de agua con sal por 30 minutos aproximadamente. Al final de la cocción, el agua debe estar casi completamente evaporada.

Cocinar los espaguetis hasta que queden "al dente" Escurrirlos y colocarlos en una fuente de servicio.

Añadir la mantequilla fresca o aceite de oliva virgen y las verduras cocidas.

Servir con parmesano rallado.