



Mezzelune con finferli rosolati

Preparazione:

Cuocere le mezzelune secondo le indicazioni sulla confezione.

Pulire i finferli, lavarli e asciugarli con carta assorbente da cucina.

Pelare la cipolla e tagliarla a cubbetti fini.

Riscaldare l'olio in una pentola e imbiondire la cipolla, poi aggiungere i finferli tagliati e rosolare per altri 2-3 minuti. Raffinare con sale e pepe.

Togliere le mezzelune cotte dall'acqua, disporrli su un piatto piano distribuendo sopra i finferli rosolati.

Guarnire con il prezzemolo a piacere e servirle.

 30 Min.

 3 Pers.

Ingredienti:

1 confezione mezzelune di Strauss
500g

½ cipolla

200g finferli freschi

olio per rosolare

sale, pepe

prezzemolo per guarnire