



## PASTA AMB BIMI I VINAGRETA DE PINYONS

### INGREDIENTS (2 persones)

- . 100 g Bimi
- . 150 g de Tallarines frescos
- . 20 g de pinyons
- . 10 g de cibulet
- . Vinagre
- . Oli d'oliva verge extra
- . Sal / Pebre

### ELABORACIÓ

1. Coure el Bimi durant 2½ minuts a màxima potència en el microones.
2. Bullir la pasta fresca i reservar.
3. Picar finament el cibulet i reservar.
4. En un paella, torrar els pinyons i saltejar les tallarines amb el cibulet, afegir el Bimi.
5. Per últim, afegir sal, pebre i unes gotes de vinagre.

### OBSERVACIONS

### NOTES:

---

---

---

---

---

---

---

---