

Pasta con espárragos y guisantes (chícharos)



Ingredientes:

- 2 tazas de pasta penne
- ½ libra de espárragos, cortados en diagonal en trozos de 1 pulgada
- ½ libra de guisantes, sin la vaina (también se pueden usar guisantes congelados)
- 1 taza de queso parmesano bajo en grasas rallado
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cucharadita de orégano deshidratado

**Seasonal
and Simple**

Un programa de extensión
de University of Missouri

Instrucciones:

1. Cocinar la pasta siguiendo las indicaciones del empaque. Agregar los espárragos y los guisantes en el último minuto de la cocción.
2. Escurrir la pasta y los vegetales, y mezclar con el resto de los ingredientes.