

ALLEATI CONTRO LO SPRECO

Pasta Primavera



INGREDIENTI

400G DI PASTA
2 CIPOLLE
1 MELANZANA
1 ZUCCHINA
POMODORI FRESCI
SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



TAGLIARE LE VERDURE A LISTARELLE



AFFETTARE FINEMENTE LA CIPOLLA ,
AGGIUNGERE LE CAROTE E FARE STUFARE
CON UN PÒ DI ACQUA



AGGIUNGERE LE ALTRE VERDURE E IL SALE IN
MODO DA LASCIARLE CROCCANTI
NEL FRATTEMPO METTERE SU L'ACQUA PER LA
PASTA E PROCEDERE ALLA COTTURA



**SCOLARE LA PASTA AL DENTE E FARLA SALTARE IN
PADELLA PER QUALCHE MINUTO ASSIEME ALLE
VERDURE.**

AGGIUNGERE OLIO E SERVIRE