

# ALLEATI CONTRO LO SPRECO

## PASTICCIO DI PASTA



### Ingredienti ( per 4 persone)

**350 g di pasta corta**  
**mezza cipolla**  
**1 carota**  
**Hamburger vegani ( come in foto )**  
**Polpa di pomodoro**  
**Formaggio fresco ( 250 g circa )**  
**Formaggio stagionato grattugiato**  
**Erbe aromatiche a piacere**  
**Olio d'oliva**



Tagliare la cipolla e far soffriggere, aggiungere le carote.

Far cuocere la pasta in abbondante acqua salata; scolarla leggermente al dente



Rompere a pezzetti gli hamburger e mettere a cuocere insieme alle carote e alle cipolle

Aggiungere la polpa di pomodoro e cuocere per 10 minuti circa





Scolare la pasta e  
condirla con un po di olio;

In una teglia mischiare la  
pasta con il condimento,  
inserendo il formaggio  
fresco a pezzetti tra la  
pasta e per finire coprire  
con il formaggio  
grattugiato

Cuocere nel forno caldo a  
220° per 15-20 minuti  
circa



Servire e gustare caldo

Buon appetito!