Pasta al sugo di verdure



Tempo di preparazione: 50 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua: 1 bicchiere
- Aglio: 1 spicchio
- Carciofi: 2 cuori
- Carote: 2
- Cipolla: 1
- Olio extra vergine di oliva: 1 cucchiaio
- Pasta: 350 gr
- Pepe nero: q.b.
- Pisellini: 150 gr
- Sale: q.b.
- Zucchina: 1

Preparazione

1. La pasta al sugo di verdure è semplicissima da realizzare: pulite le verdure e tagliatele tutte a pezzettini.
2. Scongelate i pisellini se non utilizzate quelli freschi.
3. In una pentola mettete la **passata classica Pomì**, lo spicchio di aglio, la cipolla, olio, sale e pepe.
4. Accendete la fiamma e dopo un paio di minuti unite le verdure.
5. Mescolate e aggiungete l’acqua, fate cuocere il sugo per 30 minuti a fuoco dolce, mescolate di tanto in tanto e fate attenzione a non farlo restringere troppo, in caso versate altra acqua.
6. Cuocete la pasta e scolatela al dente.
7. Rimettete la pasta all’interno della pentola, conditela con il sugo di verdure e servitela subito, è davvero deliziosa!

For this recipe we used:

Passata Classica 1 litro

