

Rigatoni con le verdure

Tempo di preparazione: 0 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- cipolla: 1
- melanzana: 1/2
- rigatoni: 200g
- zuccina: 1

Preparazione

Fate cuocere in acqua bollente salata i rigatoni;

Nel frattempo, preparate il sugo: scaldate un filo d'olio extravergine di oliva in una padella antiaderente;

Aggiungete la melanzana a tocchetti e la cipolla a fettine;

Per ultimo, fate saltare in padella la zuccina a fettine;

Aggiustate di sale le verdure;

Aggiungete la passata di pomodoro e fate rosolare appena il sugo;

Scolate la pasta al dente e fatela saltare velocemente in padella;

Servite con qualche fogliolina di basilico (oppure dell'origano) e una generosa manciata di parmigiano reggiano.



For this recipe we used:

Passata Classica 250 gr

