



PENNETTE CREMOSE CON ZUCCHINE, CAROTE E GRANA

ledeliziedicasamia.blogspot.it



Ingredienti:

Penne rigate
2 carote
2 cipollotti
2 zucchine verdi
4 pomodorini pachino
Olio evo (io Dante)
Pepe nero
Sale
Prezzemolo e basilico tritato
Grana

Preparazione:

In una casseruola fate dorare tutte le verdure tagliate a cubetti con un bel filo d'olio, fate rosolare per bene, aggiungete il sale e abbassate la fiamma facendo cuocere dolcemente le verdure che rilasceranno la loro acqua di cottura. Mescolate di tanto in tanto, quando saranno ben cotte passatele al mixer. Nel frattempo cuocete la pasta al dente, saltatela con la crema di verdure aggiungendo scaglie di grana e una bella presa di grana grattugiato. Servite con una spolverata di pepe nero.