Pomì
O Così. O Pomì.

Rigatoni con le verdure

Tempo di preparazione: 0 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

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