


Fusilli con le verdure

15 min 

1 

2 

10 min 

Ingredienti

200 g di Fusilli Schär, 1 melanzana, 2 zucchini, 3-4 pomodorini a ciliegia, sale e pepe q.b., 2 cucchiari di olio di oliva, 1/2 spicchio d'aglio, 1 cucchiaino di Parmigiano grattugiato

Preparazione

tagliare gli zucchini e la melanzana a cubetti e i pomodorini a spicchi. In una padella antiaderente scaldare l'olio e l'aglio. Eliminare l'aglio e aggiungere la verdura, facendola cuocere per circa 7-8 minuti a fiamma bassa. Nel frattempo cuocere i fusilli in abbondante acqua salata. Scolarli e versarli nella padella con le verdure. Lasciar cuocere per circa 1 minuto amalgamando bene il tutto, infine aggiungere il formaggio grattugiato.

