

## verdure saltate al pesto

Scritto da chiara chiaromonte  
Giovedì 25 Agosto 2011 00:35 -

---



### ingredienti

1 zucchini genovese  
200 g di pomodorini  
1 cipolla

## **verdure saltate al pesto**

Scritto da chiara chiaramonte  
Giovedì 25 Agosto 2011 00:35 -

---

2 carote  
pesto di basilico  
olio d'oliva

### **preparazione**

affettiamo la cipolla, peliamo e tagliamo le carote a dadini, laviamo e tagliamo a dadini anche le zucchine (al netto dei due estremi), e tagliamo in 4 spicchi tutti i pomodorini.

in una padella antiaderente facciamo scaldare dell'olio d'oliva e appena sarà caldo mettiamoci dentro la cipolla e le carote, spadelliamo e aggiungiamo del sale. sfumiamo con del vino se lo abbiamo e poi aggiungiamo zucchine e spadelliamo. aggiungiamo infine i pomodorini e copriamo e abbassiamo la fiamma. lasciamo a cuocere per qualche minuto e di tanto in tanto spadelliamo e controlliamo che non sia troppo asciutto (in tal caso aggiungere acqua) e lasciamo cuocere finché le zucchine non saranno ben cotte ma non disfatte.

quindi spegnamo il fuoco, e mescoliamo con del pesto al basilico.

servire tiepide o a temperatura ambiente.

vanno bene come contorno o come secondo leggero magari accompagnato con il pane.