



Ingredienti

200 g di pasta

200 g di funghi champignon lavati e tagliati a fettine

1/2 cipolla pelata e tagliata a fettine sottili

1 spicchio d'aglio

1 zucchini genovese pelata e tagliata a dadini piccoli

1 carota pelata e tagliata a dadini piccoli

120 ml di crema di avena

olio d'oliva

sale

acqua

Preparazione

In una padella ampia facciamo scaldare 1 filo d'olio d'oliva e buttiamoci dentro la cipolla, l'aglio, la carota, i funghi e la zucchini. Spadelliamo qualche minuto e poi aggiungiamo 1 bicchiere d'acqua, del sale, abbassiamo la fiamma e copriamo.

Lasciamo a cuocere per circa 15 minuti mescolando di tanto in tanto e se necessario, aggiungiamo dell'acqua.

Pasta funghi e zucchine

Venerdì 04 Maggio 2012 00:23 -

Intanto mettiamo a cuocere la pasta seguendo tempi e istruzioni della confezione.
Nella fase finale della cottura delle verdure aggiungiamo la crema d'avena sempre spadellando.
Una volta cotta la pasta scoliamola e mescoliamola in padella insieme al condimento.

Saltiamola un paio di minuti prima di servirla e buon appetito!