Ingredienti
200 g di tagliatelle "paglia e fieno"
100 g di funghi porcini freschi lavati e tagliati a dadini
1 carota pelata e tagliata a dadini
1 zucchina lavata e tagliata a dadini
1 cipolla pelata e tagliata a fettine sottili
1 melanzana sbucciata e tagliata a cubetti
100 ml di crema di soia (in sostituzione della panna)
Olio d'oliva
Sale

Preparazione
In un'ampia padella mettiamo a scaldare un filo d'olio e appena sarà caldo versiamo la nostra cipolla, la carota, la zucchina e la melanzana. Mescoliamo rapidamente fino all'assorbimento dell'olio, saltando le verdure. Aggiungiamo poi 2 bicchieri d'acqua, sale quanto basta e abbassando il fuoco, copriamo. Lasciamo cuocere le nostre verdure per circa 20 minuti, mescolando di tanto in tanto e verificando se serve aggiungere acqua o meno.
Una volta che le verdure saranno cotte, cuociamo la pasta e una volta cotta riaccendiamo la

padella, saltiamola con le verdure e aggiungiamo qualche cucchiaiata di crema di soia.
Serviamo ancora calda.