



### Ingredienti

170 g di maccheroni freschi (io ho usato [Pasta Bia](#) )

1 zuccina genovese lavata e tagliata a mezzelune

Una ventina di pomodorini lavati e spaccati in 4

Mezza cipolla pelata, lavata e affettata finemente

Olio evo

Sale

Amore

### Preparazione

In un'ampia padella facciamo scaldare un filo d'olio e, una volta caldo, buttiamoci dentro la cipolla e la zuccina con un po' di sale e spadelliamo allegramente. Se sarà necessario aggiungeremo un po' di acqua, in modo che si continuino a cuocere senza attaccarsi alla padella.

Dopo circa 10 minuti di cottura e spadellamenti, possiamo aggiungere gli spicchi di pomodorini

e potremo continuare a spadellare per un'altra decina di minuti.

Intanto occupiamoci di cuocere la pasta e, una volta scolata, lanciamola sulla padella sul fuoco insieme al resto, spadelliamo signori e signore, spadelliamo vivacemente e vedrete che succedono!

Serviamo caldi, ma anche tiepidini visto il caldo di questi giorni, e godiamo del nostro pranzo vegano, ricco e leggero.