



Elvea, festa all'italiana

Pasta veloce dalla dispensa



ingredienten voor 4 Persone

| | |
|---------------------------|--------------------------------------|
| 1 pentolino | accughe salate |
| 1 bicchierino di | peperoncini |
| 3 cucchiaini da tavola di | ELVEA Doppio concentrato di pomodoro |
| 1 bicchierino di | capperi |
| 2 scatolette di | sardine sott'olio |
| 1 pentolino | antipasti |
| 1 | ajuinen |
| 0,50 | zucchini |
| 0,50 | melanzana |
| | parmigiano |
| 400 g di | penne |
| 1 spicchi di | aglio |
| 0,50 | limone |
| 1 bussel | verse basilicum |
| | pepe |
| | sale |

Preparazione

- Cuoci la pasta al dente.
- Fai stufare in olio d'oliva la cipolla, e zucchini e melanzana tagliati a cubetti.
- Aggiungi l'aglio e le accughe tagliati sottili e fai cuocere fino a quando l'acciuga si sarà disciolta.
- Ora aggiungi i capperi, i peperoncini, le scatolette di sardine con l'olio, la passata di pomodori e l'antipasto.
- Fai scaldare bene tutto.
- Aggiungi il succo del limone e le foglioline di basilico e cuoci ancora a fuoco lento per 2 minuti.
- Aggiungi al sugo la pasta e decora con scaglie di parmigiano.

