

FUSILLI COLORATI CON LE VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 240 g di pasta tipo fusilli colorati,
- 160 g di piselli surgelati,
- 160 g di carote,
- 400 g di zucchine,
- 4 cucchiaini di burro,
- sale.

Mettete a bollire una pentola di acqua salata, raschiate le carote, lavatele e tagliatele a dadini. Sbucciate le zucchine, tagliatele a rondelle e ricavate una stellina, utilizzando uno stampino apposito. Buttate nell'acqua bollente i dadini di carota ed i piselli surgelati ed aspettate che l'acqua riprenda a bollire. Buttate i fusilli e cuoceteli per 6 m, unite le zucchine e lasciate cuocere altri 3 minuti, quindi scolate la pasta e le verdure. Rimettete tutto nella pentola ancora calda, unitevi il burro, lasciatelo sciogliere e mescolate tutto.