

## PASTA PRELIBATA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo pasta corta,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 carota,
- 1 zucchina,
- 1 costa di sedano,
- 500 g di pomodori pelati,
- prezzemolo,
- basilico,
- olio d'oliva,
- formaggio grana grattugiato,
- sale,
- pepe.

Far soffriggere l'aglio e la cipolla tritati con l'olio, unire la carota, la zucchina e il sedano tagliati a dadini, i pomodori frullati, il prezzemolo e il basilico tritati, il sale, il pepe e far cuocere per circa un'ora.  
Condire con questo sugo e il grana la pasta cotta al dente.