

FARFALLE RICCHE

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo farfalle,
- 1 cipolla,
- 1 cuore di sedano,
- 2 carote,
- 2 zucchine,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 2 cucchiai di formaggio grana grattugiato,
- alcune noci.

Mondate e lavate la cipolla, il sedano e le carote, tagliateli a dadini, tritateli e fateli appassire in un cucchiaio d'olio. Unite le zucchine pure a dadini, salate e cuocete a fuoco medio per circa 15 minuti, mescolando di tanto in tanto bagnando con qualche cucchiaio d'acqua quando è necessario.

Lessate la pasta in abbondante acqua bollente salata, scolatela al dente e unitela al condimento con uno o due cucchiai di grana grattugiato.

Insaporite con qualche gheriglio di noce tritato finemente prima di servire.