

# Penne al ragù di verdure

Categoria: Portate - Paste Asciutte



## Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 20 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

Le penne al ragù di verdure, rappresentano un primo piatto vegetariano molto colorato, invitante e di semplice preparazione.

La particolarità di questo primo piatto molto appetitoso sta nella grande quantità di basilico fresco usato, che conferisce a questa pietanza un profumo e un gusto meraviglioso; come tocco finale si cospargeranno le penne al ragù di verdure con abbondante Parmigiano Reggiano grattugiato.



## Ingredienti

» <b>Basilico</b> 30 foglie	» <b>Pasta</b> penne rigate 350 gr	» <b>Prezzemolo</b> tritato 3 cucchiari
» <b>Cipolle</b> 1 piccola	» <b>Pepe</b> macinato a piacere	» <b>Sale</b> q.b.
» <b>Funghi</b> Champignon 250 gr	» <b>Pomodori</b> 100 gr	» <b>Zucchine</b> 2
» <b>Olio</b> extravergine di oliva 1/2 bicchiere		
...per cospargere		
» <b>Parmigiano Reggiano</b> q.b.		

## Preparazione



Lavate i pomodori, pulite i funghi e tagliateli a pezzetti non troppo grossi. Mondate la cipolla e tritatela finemente, poi ponetela in una padella capiente contenente l'olio (1): fate dorare la cipolla, poi unite i funghi (2) e fateli stufare per qualche minuto.



Mondate le zucchine e tagliatele a dadini (4) versate anche i cubetti di zucchine in padella (5), e per ultimi unite i pomodori (6).



Tagliate grossolanamente le foglie di basilico e tritate finemente il prezzemolo. Quando anche i pomodori si saranno ammorbiditi, salate, pepate, e aggiungete nella padella il basilico, e il prezzemolo tritato (7-8); mischiate il tutto e spegnete il fuoco.

Dopo avere lessato le penne in abbondante acqua salata, scolatele ancora al dente e buttatele nella padella contenente il condimento di verdure preparato: saltate il tutto velocemente e impiattate le penne al ragù di verdure cospargendole con abbondante parmigiano reggiano (9).

