



Elvea, festa all'italiana

Pasta veloce dalla dispensa



ingredienten voor 4 Persone

1 pentolino	acciughe salate
1 bicchierino di	peperoncini
3 cucchiai 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	zucchino
0,50	melanzana
400 g di	parmigiano
1 spicchi di	penne
0,50	aglio
1 bussel	limone
	verse basilicum
	pepe
	sale

Preparazione

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

