



*Elvea, festa all'italiana*

## Pasta veloce dalla dispensa



### ingredienten voor 4 Persone

|                           |                                      |
|---------------------------|--------------------------------------|
| 1 pentolino               | accughe salate                       |
| 1 bicchierino di          | peperoncini                          |
| 3 cucchiaini da tavola di | ELVEA Doppio concentrato di pomodoro |
| 1 bicchierino di          | capperi                              |
| 2 scatolette di           | sardine sott'olio                    |
| 1 pentolino               | antipasti                            |
| 1                         | ajuien                               |
| 0,50                      | zucchini                             |
| 0,50                      | melanzana                            |
|                           | parmigiano                           |
| 400 g di                  | penne                                |
| 1 spicchi di              | aglio                                |
| 0,50                      | limone                               |
| 1 bussel                  | verse basilicum                      |
|                           | pepe                                 |
|                           | sale                                 |

### Preparazione

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

