

## **Pasta con Crema di pomodoro ciliegino Academia Barilla e verdure di stagione**



**Tempo di preparazione: 4 minuti**

**Tempo di cottura: 10 minuti**

### **Ingredienti per 4 persone:**

- |  |              |
|--|--------------|
| ▪ Pennette Barilla   | 400 gr       |
| ▪ Crema di Pomodoro ciliegino Academia Barilla               | 150 gr       |
| ▪ Parmigiano Reggiano stagionato 18 mesi Academia Barilla    | 80 gr        |
| ▪ Zucchine   | 100 gr       |
| ▪ Melanzane  | 100 gr       |
| ▪ Cipolla bianca   | 100 gr       |
| ▪ Basilico   | 4 foglie     |
| ▪ Olio extra vergine di oliva 100% Italiano Academia Barilla | 5 cl         |
| ▪ Sale e pepe  | quanto basta |

### **Preparazione:**

Lavare e tagliare le verdure a striscioline. Mettere una padella a fuoco medio. Aggiungere un goccio d'olio e saltare le verdure, aggiungendo per prime le melanzane e successivamente le zucchine e la cipolla. Quando le verdure saranno cotte aggiungere un goccio d'acqua e stemperarvi la Crema di pomodoro ciliegino. Aggiungere le foglie di basilico spezzate con le mani e fare bollire per un paio di minuti. In una pentola d'acqua bollente salata, cuocere la pasta. Scolare al dente, e saltare con la salsa precedentemente preparata, un goccio d'olio a crudo, aggiungendo il Parmigiano Reggiano a scaglie a piatto finito.