



PENNE VEGETARIANO

Ingredientes

Para dos personas

230 gr de penne
1 cebolla finamente picada
1 calabaza de verano amarilla pequeña
1 calabacín pequeño
100 g de champiñones frescos
1 cucharadita de ajo
60 g de mantequilla
1 cucharada de harina
1/2 cucharadita de hojuelas de perejil seco
1/2 cucharadita de tomillo seco
60 g de crema batida espesa

Pasos

- 1.** En una sartén grande, saltee la cebolla, la calabaza, el calabacín, los champiñones y el ajo en mantequilla hasta que estén tiernos.
- 2.** En un bol mezclar la harina, los condimentos y la crema hasta que quede suave: echar a la sartén. Cocine durante 2-3 minutos o hasta que espese.
- 3.** Mientras tanto, cocine la pasta de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- 4.** Escurre la pasta y mézclala con las verduras. Cocine durante 2-3 minutos o hasta que esté caliente.