



# PENNE VEGETARIANE

## Ingredienti

*Per 2 persone*

230 gr di penne  
1 cipolla tritata finemente  
1 piccola zucca estiva  
gialla  
1 zucchina piccola  
100 gr di funghi freschi  
1 cucchiaino di aglio  
60 gr di burro  
1 cucchiaio di farina  
1/2 cucchiaino di  
prezzemolo essiccato  
1/2 cucchiaino di timo  
essiccato  
60 gr panna montata a  
neve

## Passaggi

- 1.** In una padella larga, fai saltare la cipolla, la zucca estiva, le zucchine, i funghi e l'aglio nel burro fino a rendere tutto tenero.
- 2.** In una ciotola, mescola la farina, gli aromi e la panna fino a che il composto non sia liscio, aggiungi nella padella. Cuoci per 2/3 minuti, o finchè non addensa.
- 3.** Nel frattempo, cuoci la pasta secondo le indicazioni del pacco.
- 4.** Scola la pasta e aggiungi la salsa di verdure. Cuoci per 2/3 minuti fino a riscaldare.