



PASTA VEGETARIANA DEL SUD OVEST

Ingredienti

Per 2 persone

1 cucchiaio di olio vegetale
1 cipolla
1/2 peperone verde
2 spicchi d'aglio
2 cucchiaino di
peperoncino in polvere
1 cucchiaino di cumino
macinato
1 barattolo di pomodoro a
pezzetti con sugo
1 barattolo di ceci
1 pacco di chicchi di mais
congelato
230 gr di pasta non cotta
150 gr di formaggio
Monterey Jack grattugiato

Passaggi

- 1.** Riscalda l'olio in una padella larga e profonda. Salta la cipolla, il peperone verde, l'aglio, la polvere di peperoncino e il cumino. Aggiungi i pomodori, i ceci e il mais. Riduci il calore a basso e continua a cuocere a fuoco basso per 15/20 minuti, o finché non si addensa e si riscalda.
- 2.** Nel frattempo, porta ad ebollizione dell'acqua salata in una pentola larga. Aggiungi la pasta e cucinala per 8/10 minuti o fino a che sia al dente; scola.
- 3.** Mescola la pasta con il sugo. Cospargi ogni piatto con formaggio Monterey Jack.