

# Pasta alle verdure

## INGREDIENTI:

300 gr di pasta corta a piacere,

1 costa di sedano,

1 cipollotto,

1 carota,

2 carciofi,

1 zuccina,

3-4 funghi champignon,

3-4 foglie di basilico,

sale qb,

1 pizzico di peperoncino o un pezzettino fresco,

olio evo qb.

Tritare sedano, carote e cipollotto a dadini piccoli e metterli in padella con un po' di olio e peperoncino e farli rosolare per qualche minuto.

Nel frattempo pulire e tritare i carciofi e aggiungerli in padella, fare a dadini anche la zuccina e i funghi e unirli alle altre verdure e farle cuocere per pochi minuti in modo che rimangano croccanti, salare.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla molto al dente e far finire la cottura all'interno delle verdure aggiungendo la sua acqua di cottura secondo necessità.

Poco prima di servire unire il basilico tritato.