



Pasta de legumbre con verdura

Ingredientes

- 400 g pasta de legumbre
- 1 cebolla
- 1 puerro
- 2 zanahorias ralladas
- 1 pimiento verde grande
- 8 cucharadas de aceite
- sal
- agua para cocer la pasta.

Preparación

Poner el agua a calentar en una cazuela y añadirle sal, cuando comience a hervir añadir la pasta, remover y baja la potencia del fuego .

Dejar cocer unos 8 minutos (seguir las instrucciones del fabricante) .

Mientras picar la cebolla, el puerro y el pimiento .

Poner en una sartén el aceite a calentar,añadir la verdura que hemos picado y las zanahorias ralladas .

Dejar freír a fuego medio y remover de vez en cuando .

Reservar .

Al finalizar el tiempo de cocción de la pasta escurrir en un colador .

Pasar a una cazuela y añadirle la verdura que hemos frito .

Remover y servir .

.