

## Fusilli integrali con ratatouille di verdure al timo



### **Ingredienti** (per 1 porzione)

#### **80 g di fusilli integrali Bio,Logico Despar**

1 pomodoro piccolo

#### **1 carote Passo dopo Passo Despar**

1/4 di cipolla dorata

1/4 di peperone giallo

1 rametto di timo fresco

#### **3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar**

1 pizzico di sale

1 pizzico di pepe

### **Procedimento**

1. Mondo, lavo e taglio tutte le verdure a cubetti piccoli; quindi le faccio soffriggere in padella con olio, senza raggiungere il punto di fumo.
2. Aggiusto di sale e pepe, e aggiungo il timo. Unisco un po' d'acqua e lascio cuocere per alcuni minuti fino a quando le verdure diventano tenere ma non sfatte.
3. Faccio cuocere al dente la pasta in acqua bollente per il numero di minuti indicato sulla confezione. Trascorso il tempo, la verso in una casseruola capiente.
4. Aggiungo alla pasta la ratatouille di verdure, quindi proseguo la cottura per un minuto e servo.