Penne integrali al formaggio Morlacco

Pubblicato: 05-10-2016 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 150 gr. di penne integrali
- 1 carota
- 2 piccole zucchine
- 1 piccola cipolla
- 1 gambo di sedano
- 50 gr. formaggio Morlacco fresco
- sale
- pepe

Preparazione:

Tagliare a piccoli pezzi le verdure e stufarle con poco olio, sale e pepe.

Far bollire la pasta in abbondante acqua salata.

A pasta pronta aggiungere alle verdure il formaggio lasciandone da parte un poco.

Mescolare pasta e verdure e impiattare. Ricoprire con delle verdure tagliate a filo e il rimanente formaggio.