

# PENNE DELL'ORTO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo pennette rigate,
- 3 zucchine,
- 2 carote,
- 2 cipolle,
- 15 pomodorini da sugo maturi,
- 2 melanzane piccole,
- 2 spicchi di aglio,
- 8 cucchiaini di olio d'oliva,
- 4 cucchiaini di formaggio grana grattugiato,
- sale,
- pepe,
- 1 ciuffo di basilico.

Tagliare a pezzetti tutti gli ingredienti e privare di buccia e semi i pomodori.

Frullare il tutto, versare la crema in pentola, unire olio, aglio, basilico e sale e cuocere lentamente per 20', quindi eliminare l'aglio.

Lessare la pasta, scolarla e condirla con la salsa di verdure, il grana e il pepe.