

# PASTA PRIMAVERA



## INGREDIENTES:

- Hélices de garbanzo
- Ajo
- Brócoli
- Pimiento rojo, pimiento verde
- Calabacín
- Zanahoria
- Aceite de oliva VE, sal y pimienta.

## ELABORACIÓN

En primer lugar cocemos la pasta de legumbre siguiendo las indicaciones del fabricante.

Picamos muy finos los dientes de ajo, y cortamos el resto de verduras en trozos.

En una sartén con aceite de oliva VE caliente, ponemos los ajos a dorar. Cuando empiecen a tomar color, añadimos el resto de las verduras excepto el calabacín, y las rehogamos unos 8 o 10 minutos, de manera que queden al dente, un poco crujientitas. El calabacín se incorpora al final, cuando queden un par de minutitos, pues en seguida se reblandece y suelta mucha agua.

Una vez hechas las verduras, añadimos la pasta escurrida, sazonamos al gusto y mezclamos todo bien un par de minutos antes de servir.