

PRIMI PIATTI

Pasta all'agnellino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

400 g agnolotti
200 g funghi champignon
3 zucchine
1 cipolla
olio
sale
grana grattugiato

PREPARAZIONE

1 Fate imbiondire la cipolla con un dado vegetale ed olio.

Tagliate le zucchine a cubetti e versatele nella padella.

Aggiungete a metà cottura i funghi.

Cuocete gli agnolotti al dente, scolateli e versate il condimento.

Aggiungete formaggio grattugiato a piacere.