



Spring pasta

Zanmi ak fanmi

Vejetaryen - Ki pa gen anpil grès

Engredyan

Pòsyon: 8

Tan preparasyon: 5 minit

Tan pou kwit manje: 25 minit

- 1 lb **pasta** (rotini oswa Pèn rekòmande)
- 1 gwo **koujèt** (oswa 2 ti)
- 1 mamit **legim melanje**, 14.5 oz, vide
- 1 bwat **tomat koupe**, 14.5 oz, vide
- 1/3 tas **pamesan**, griye
- 1/4 tas **lèt**
- 1 gwo kiyè **poud lay**
- 1 ti kiyè **Asezònman Italyen**

Direksyon

1. Koupe koujèt a epi mete sou kote.
2. Bouyi pasta selon enstriksyon ki pakè yo.
3. Twa minit anvan pasta a fini, ajoute zukèini koupe nan dlo bouyi a.
4. Rezève 1 tas dlo pasta. Drene pasta a ak zukèini.
5. Retounen pasta a, koujèt ak 1 tas dlo nan mamit a epi mete yo sou chalè medyòm.
6. Ajoute legim melanje, tomat, lèt, fwomaj ak asezònman. Brase ak mitone pou 5-10 minit jiskaske byen konbine.

Resèt adapte nan SNAP4CT Foto
koutwazi Smalltownwoman.com