



# Pasta Primavera

*Para toda la familia*

Vegetariana, baja en grasa

## Ingredientes

Porciones: 8

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

- 1 lb. de **pasta** (se recomienda rotini o penne)
- 1 **zucchini** grande (o 2 pequeños)
- 1 lata de **vegetales mixtos**, 14.5 onzas, escurridos
- 1 lata de **tomates en cuadros**, 14.5 onzas, escurridos
- 1/3 taza de **queso parmesano**, rallado
- 1/4 taza de **leche**
- 1 cucharada de **ajo en polvo**
- 1 cucharadita de **sazonador italiano**

---

## Instrucciones

1. Pique el zucchini y déjelo a un lado.
2. Hierva la pasta siguiendo las instrucciones del empaque.
3. Tres minutos antes de que la pasta esté lista, agregue el zucchini picado al agua hirviendo.
4. Reserve 1 taza del agua de la pasta. Escorra la pasta y el zucchini.
5. Regrese la pasta, el zucchini y 1 taza de agua a la olla y póngalos en fuego medio.
6. Agregue los vegetales mixtos, los tomates, la leche, el queso y los condimentos. Muévelo y hierva a fuego lento durante 5-10 minutos, hasta que se combinen.