

PRIMI PIATTI

Bucatini del pittore

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 400 g di bucatini
- 1 carota grande
- 2 zucchine
- 1 peperone rosso
- 8 cucchiaini di olio di oliva extravergine
- 3 spicchi d'aglio
- 1 mestolo di brodo
- 1/2 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- sale
- pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Raschiate la carota e tagliatela a striscioline fini, fate la stessa cosa per le zucchine e il peperone.



- 2 Versate l'olio in una padella, fatelo scaldare e soffriggete gli spicchi di aglio schiacciandoli con una forchetta. Levateli quando prendono colore.



- 3 Versate nella padella le verdure tagliate in precedenza e lasciate cuocere a fiamma moderata e coperte per 5 minuti.



- 4 Nel frattempo scaldate il brodo, stemperatevi il concentrato di pomodoro, unitelo alle verdure e lasciate cuocere ancora una decina di minuti aggiustando di sale e pepe.



5 Cuocete i bucatini, condite con il sugo, aggiungete parmigiano a piacere e servite.

