

PRIMI PIATTI

Pasta alla campagnola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

pasta
zucchine
peperoni
melanzane
fiordilatte
pomodorini
aglio
olio di semi di mais
olio d'oliva
foglie di basilico
parmigiano grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Friggere in olio di semi di mais le zucchine tagliate a tocchetti, quindi, disporle su carta assorbente per togliere l'eccesso di unto.





3 Stesso procedimento per i peperoni.





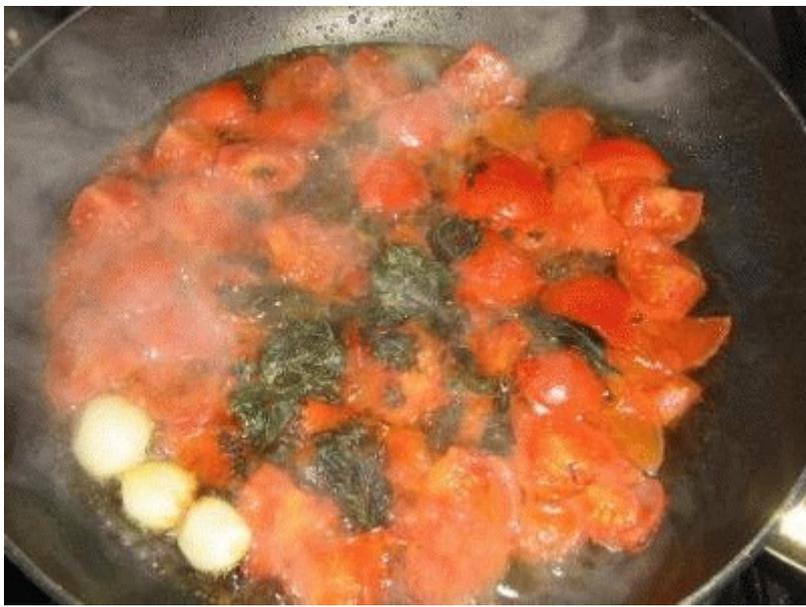
4 Uguale per le melanzane.





5 In una pentola, preparare il sugo insaporendo l'olio d'oliva con qualche spicchio d'aglio. A questo aggiungere i pomodorini tagliati a tocchetti e, alla fine, qualche foglia di basilico.





6 Unire al sugo le verdure e lasciarle insaporire sul fuoco per un paio di minuti.

Alla pasta al dente, unire il parmigiano grattugiato e, poi, il sugo precedentemente preparato.

A questo punto, unire anche la mozzarella tagliata a dadini (e fatta, precedentemente, colare del suo siero).



7 Ecco il risultato finale.

