

PRIMI PIATTI

Penne alla mediterranea

di: chiara84

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

TORTIGLIONI 400 gr
CIPOLLE 1
PEPERONI ROSSI 1
ZUCCHINE 1
MELANZANE 1
OLIO PER FRIGGERE
POMODORI PELATI 400 gr
PROVOLONE 40 gr
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Tritare la cipolla e metterla a soffriggere in una padella insieme al peperone anche questo tagliato a listarelle.

Friggete la zuccina tagliata a cubetti e unitela nella padella con il peperone.

Friggere anche la melanzana e unitela nella padella con il resto della verdura.

Unite il pomodoro e continuate la cottura.

Aggiustare di sale.

Fate lessare la pasta in abbondante acqua salata quando è pronta unitela al condimento, mescolare ed impiattare, concludete con poco auricchio.



