

PRIMI PIATTI

Penne con verdurine spadellate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [35 min](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Le penne con le verdurine spadellate sono un piatto semplice ma estremamente gustoso. Facile anzi facilissimo da realizzare è il classico piatto che va bene tutti i giorni ma fa bella figura anche in un bel pranzo! Perfetto per una domenica in famiglia ma anche per una cena veloce con gli amici, insomma un primo perfetto per chi ha voglia di qualcosa di buono ma che non richieda troppo tempo.

Scommettiamo diventerà presto un vostro cavallo di battaglia? Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta!

E se amate le verdure estive, vi proponiamo anche un'altra ricetta: provate le [melanzane in agrodolce](#),

sono davvero strepitose!

INGREDIENTI

PENNE 400 gr

POMODORO PELATO 500 gr

MELANZANE 1

PEPERONI 1

ZUCCHINE 1

CIPOLLOTTI 1

BASILICO 2 foglie

RICOTTA SALATA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Versate il pomodoro pelato, precedentemente frullato, in una casseruola; coprite e lasciate cuocere senza l'aggiunta di grassi affinché si restringe.



- 2 Nel frattempo pulite e tagliate le verdure a dadini di solite dimensioni così da avere una

cottura uniforme.



- 3 Quando il pomodoro ha terminato la sua cottura, spegnete il fuoco e aggiungete il basilico spezzettato a mano, l'olio extravergine e il sale; mescolate e mettete da parte.



- 4 Prendete una padella, irroratela con abbondante olio e aggiungete un cipollotto tagliato finemente e lasciate prendere calore.



- 5 Mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua e portate a bollore. Quando l'acqua bolle, salate e tuffateci la pasta lasciandola cuocere al dente.



- 6 Aggiungete le verdure tagliate alla padella con qualche foglia di basilico e lasciate cuocere. Regolate di sale.



- 7 Aggiungete un paio di cucchiaini dell'acqua della pasta ricca di amido alle verdure e scolate le penne.



8 Prendete un'altra padella, versatevi la pasta e conditela con il sugo. Mescolate.



9 Quando la pasta è ben condita, aggiungete le verdure e mescolate.



10 Servite le penne con le verdure con una grattugiata di ricotta salata.

