

PRIMI PIATTI

Penne fredde al tris di verdure

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [35 min](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + *14 ORE DI RIPOSO*



INGREDIENTI

PENNE oppure 380 g - 360 gr
MELANZANE grande - 1
BASILICO 5-6 foglie -
PEPERONE ROSSO grande - 1
ZUCCHINE 4-5 -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5-6
cucchiari -
SPICCHIO DI AGLIO mezzo -
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

1 Tagliare a fette le zucchine e le melanzane e grigliatele.



2 Cuocete il peperone nel forno, togliete la pelle ed i semini interni.

Tagliate le verdure a striscioline.



3 Tritare il basilico e l'aglio.

In una ciotola mettete le verdure, il basilico, l'aglio, l'olio, sale e pepe.

Mescolare e fate riposare in frigo una notte.



4 In una pentola e con abbondante acqua salata fate lessare la pasta, scolatela ed unitela al condimento, mescolare e fate raffreddare in frigo.

