

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla rustica

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

Spaghetti
pomodori freschi
melanzane
peperoni
zucchine
cipolle
carciofi
olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare il sugo con le verdure fresche di stagione tagliate a pezzettini e passati in padella con un goccio d'olio e sale



2 Fare una precottura degli spaghetti facendoli bollire per 3 - 4 minuti e lasciandoli al dente.

Farli saltare un attimo in padella con il condimento in modo che il sugo si distribuisca bene e gli spaghetti rimangano tutti unti, aggiungere ancora un po' di olio per finire la cottura dopo 3 o più ore.



3 Mettere il tutto in un cartoccio di carta stagnola.



- 4 Al momento del servizio mettere alcuni minuti il cartoccio nel forno ben caldo. Aprire il cartoccio in tavola per sprigionare tutto l'aroma.

