

PRIMI PIATTI

Pasta peperoni e zucchine

di: *Cookaround*

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



Pasta peperoni e zucchine: il piatto perfetto da portare a tavola in un giorno d'estate, perché è proprio in questa stagione che tali ortaggi sono nel loro pieno dello splendore. Questa ricetta è deliziosa e vedrete che successo riscontretete facendola! Farla è davvero semplice, provateci perché è un primo con le verdure buonissimo!

INGREDIENTI

PASTA del tipo che preferite - 400 gr
ZUCCHINE lunga - 1
PEPERONI ROSSI 1
PEPERONI GIALLI 1
SCALOGNO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
ACETO BALSAMICO

PREPARAZIONE

- 1 Preparare la pasta peperoni e zucchine e veramente molto semplice e veloce. Per prima cosa tritate finemente uno scalogno. Versate e lasciate scaldare un giro d'olio

extravergine d'oliva in una padella. Appena l'olio è caldo aggiungete nella padella, lo scalogno tritato e lasciate soffriggere e appassire bene lo scalogno.



- 2 Mentre lo scalogno soffrigge, occupatevi delle verdure. Lavate e spuntate le zucchine, quindi tagliatele a pezzettini; poi lavate bene i peperoni, divideteli a metà, eliminate tutti i semi e i filamenti interni e tagliateli da prima a listarelle, poi ogni listarella a dadini.



3 Appena lo scalogno si sarà appassito, aggiungete le verdure nella padella, mescolate e lasciate prendere calore, quindi coprite e portate le verdure a cottura.



4 Portate a bollire in una capace pentola l'acqua. Appena l'acqua spicca il bollore, salatela

adeguatamente e mettete a cuocere la pasta. Decidete voi il formato di pasta da utilizzare e portate a cottura al dente.



- 5 Una volta che le verdure avranno raggiunto la cottura desiderata, insaporitele con un pizzico di sale e poco aceto balsamico mescolate e fate prendere sapore al tutto.





6 Quando la pasta è arrivata a cottura desiderata, scolatela direttamente nella padella con il condimento, mescolate e amalgamate bene.

La pasta peperoni e zucchini è pronta per essere servita.

