

PRIMI PIATTI

Spaghetti all'ortolana

di: *ziotonno*

LUOGO: **Europa** / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

400 g di spaghetti

1 melanzana

1 peperone

1-2 zucchine

2-3 pomodori

3 spicchi d'aglio

prezzemolo q.b.

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

sale.

PREPARAZIONE

1 Mettete una griglia su fuoco vivace e fatela scaldare.

Nel frattempo lavate sia la melanzana, il peperone che le zucchine e tagliatele a fettine

sottili, finito di tagliarle tutte mettetele a grigliare.

Prendete una padella e soffriggete gli spicchi d'aglio con l'olio extravergine d'oliva ed il prezzemolo.

Finito di grigliare le verdure unitele nella padella, fate cuocere per 10 minuti aggiungendo dell'acqua se il composto si asciuga troppo. Qualche minuto prima di spegnere la fiamma sotto la padella unite anche i pomodori precedentemente tagliati a pezzetti e mescolate.

Cuocete gli spaghetti in una pentola con abbondante acqua salata e passato il tempo necessario scolate e uniteli alle verdure amalgamando bene.

Servite.