

PRIMI PIATTI

Tagliatelle con verdure miste

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se avete voglia di realizzare un piatto colorato, allegro e che faccia subito festa, le **tagliatelle con verdure miste** fanno proprio al caso vostro. Si tratta di un primo piatto davvero ottimo, di quelli perfetti da presentare a tavola durante un giorno in cui si hanno ospiti, oppure ideale per una domenica in famiglia. Il sugo degli ortaggi si mescola e si amalgama in maniera perfetta con le tagliatelle e vedrete che bel risultato finale! Se amate poi questo tipo di ingredienti che produce la terra, provate anche questa ricetta delle [verdure al forno](#), davvero ottime!

INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 500 gr
SCALOGNO 1
ZUCCHINE 2
MELANZANE ½
PEPERONI ROSSI ½
POMODORI CILIEGINI 10
BASILICO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta delle tagliatelle con verdure miste, preparate tutte le verdure, lavatele e tagliatele a dadini.

Fate scaldare in una padella sufficientemente capiente l'olio extravergine d'oliva dove farete soffriggere lo scalogno.

Aggiungete le verdure preparate e tagliate a dadini e i pomodorini tagliati a metà.





2 Regolate di sale e pepe.

Protraete la cottura delle verdure con successive aggiunte d'acqua, se necessario.

A cottura ultimata, aromatizzate con qualche foglia di basilico fresco sminuzzato.



3 Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata, quando cotte scolatele e trasferitele nella padella con il sugo di verdure.



4 Servite le tagliatelle immediatamente.

CONSIGLIO

Al posto delle tagliatelle cosa potrei utilizzare?

Puoi utilizzare anche i tortiglioni o i ricci, importante è che sia rigata la pasta in modo da trattenere il sugo.

Ma potrei aggiungere un goccio di panna per farla rosé?

Certo, sarà favolosa!

Ho comprato più peperoni del necessario, cosa potrei fare?

Puoi realizzare la ricetta dei [peperoni gratinati](#), davvero ottimi!