

ORECCHIETTE VEGETARIANE DI ELISA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- pomodori ciliegini
- carote
- zucchine
- 1 melanzana
- 1 scalogno
- concentrato di pomodoro
- sale
- pasta corta

Come si prepara

Lavare le verdure e tagliarle (le carote e le zucchine a rondelle non troppo spesse, la melanzana a cubetti ed i pomodorini a metà).

Tagliare sottilmente lo scalogno e metterlo a soffriggere in una padella-saltapasta con 3 cucchiai d'olio. Aggiungere le carote, far cuocere per 5 minuti.

Aggiungere le zucchine e di seguito la melanzana, far cuocere per altri 5 minuti.

Aggiungere poco concentrato di pomodoro ed un mestolino di acqua calda, continuare la cottura per altri 10 minuti, poi aggiungere i pomodorini, salare e lasciare cuocere il tutto coperto per altri 5 minuti.

Far cuocere la pasta per il tempo previsto nella confezione ed una volta cotta scolarla e metterla direttamente nella padella del condimento facendola saltare per un paio di minuti. Servire calda.

Difficoltà: 2

Tempo: 45

Gradimento: 1

Tags

verdure, pasta, vegetariana, feste, verdura



