

PASTA CON SALSA DI VERDURE

Ingredienti

- 4 pomodori
- Cipolla
- Vino
- Verdure miste

Come si prepara

Affettare la cipolla in pezzettini sottilissimi, versarla nel tegame unitamente all'olio e far appena imbiondire.

Aggiungere il vino e lasciarlo evaporare.

Aggiungere le verdure tagliate in pezzi sottili e lasciar cuocere nell'acqua delle verdure. Controllare che non si consumi nel qual caso aggiungere altra acqua.

A metà cottura aggiungere i pomodori tagliati in piccoli pezzetti e continuare la cottura.

Togliere lo spicchio d'aglio.

La salsa sarà pronta quando è tutto abbastanza amalgamato.

Quando sarà pronta la pasta, unire la salsa e far saltare il tutto a fuoco moderato per 2 minuti.

Difficoltà: 1

Tempo: 40

Gradimento: 3

Tags

verdure, pasta