

Ricette

Pennette aromatiche alle verdure

Autore Ricetta: Cristina Marras by langolodicristina

Un primo piatto dai sapori estivi, buono sia caldo che freddo e molto gustoso aromatizzato con il basilico e la menta, un primo piatto a base di verdure, leggero e ottimo per tutta la famiglia!

Ingredienti:

- 2 Zucchine
- 250 g. Pomodorini ciliegino
- Basilico q.b.
- Menta fresca qualche fogliolina
- Origano
- 3-4 cucchiaini di Olio evo
- 1 spicchio d'aglio
- Melanzane grigliate (tre compari)

Procedimento:

Fate soffriggere in una padella uno spicchio d'aglio con un po di olio evo e fatelo dorare, levate l'aglio e aggiungete subito i pomodorini tagliati a pezzettini e fateli cuocere un pò, aggiungete poi le zucchine, versate un pò d'acqua e fate appassire bene le verdure. Ora insaporite bene e con gli aromi basilico e origano e spegnete, versate il condimento sulla pasta una volta che e' cotta e aggiungete un filo di olio d'oliva e le melanzane grigliate a pezzetti, altro basilico a pezzetti e qualche fogliolina di menta tritata, spolverare con abbondante pecorino e buon appetito!

By L'angolo di Cristy (link)

