

Ragù di verdure

Presentazione:

Il ragù di verdure, è un condimento per la pasta vegetariano molto colorato, invitante e di semplice preparazione.



La particolarità di questo

“ragù” molto appetitoso sta nella grande quantità di basilico fresco usato, che conferisce a questa pietanza un profumo e un gusto meraviglioso; come tocco finale si cospargerà la pasta al ragù di verdure con abbondante Parmigiano Reggiano grattugiato.

Ingredienti:

Basilico 30 foglie **Cipolle** 1 piccola **Dadi** 1 vaschetta di Cuore di brodo Knorr vegetale

Funghi Champignon 250 gr **Pomodori** 100 gr **Zucchine** 2
Prezzemolo tritato 3 cucchiari

Olio extravergine di oliva 1/2 bicchiere **Pepe macinato** a piacere **Sale** q.b.

Preparazione:



Lavate i pomodori, pulite i funghi e tagliateli a pezzetti non troppo grossi. Mondate la cipolla e tritatela finemente, poi ponetela in una padella capiente contenente l'olio (1): fate dorare la cipolla, (2) poi unite i funghi (3) e fateli stufare per qualche minuto. Mondate le zucchine e tagliatele a dadini (4) versate anche i cubetti di zucchine in padella (5), e per ultimi unite i pomodori (6).

Per insaporire il tutto, a questo punto aggiungete in padella un po' di Brodo concentrato alle Verdure (dado) che amalgamerà le verdure senza coprire i loro sapori. Tagliate grossolanamente le foglie di basilico e tritate finemente il prezzemolo. Quando anche i pomodori si saranno ammorbiditi, salate, pepate, e aggiungete nella padella il basilico, e il prezzemolo tritato (7); mischiate il tutto e spegnete il fuoco.

