

TAGLIATELLE CON VERDURE



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

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 e pepe nero q.b.



Preparazione

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.

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

Servite immediatamente.



Regolate di sale e pepe.



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