

PASTA PRIMAVERA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo pennette,
- 3 carote,
- 3 zucchine,
- 2 peperoni rossi,
- 300 g di fagiolini,
- sale,
- pepe,
- aglio,
- olio d'oliva.

Prima prendere i peperoni, lavarli, metterli nel forno e far abbrustolire la pelle; poi pelarli e tagliarli a listerelle.

A parte lessare le carote, i fagiolini e le zucchine.

Tagliare le carote e le zucchine a rondelle, a pezzetti i fagiolini.

Prendere un tegame, mettere olio ed aglio ed aggiungervi tutte le verdure, sale, pepe e far insaporire bene.

A parte cuocere le pennette.

Quando sono pronte, scolarle ed unirle alle verdure, insaporendo insieme pasta e verdure.