

SPIANARELLE VIVACI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo fettuccine,
- 1 melanzana sbucciata,
- 3 zucchine piccole,
- 2 pomodori maturi sodi,
- timo,
- maggiorana,
- alcune bacche di ginepro,
- pepe,
- sale.

Tagliate a cubetti la melanzana, le zucchine ed i pomodori.

Soffriggete le melanzane e le zucchine in olio extra vergine di oliva, poi aggiungete anche i pomodori.

A cottura quasi ultimata insaporire il sugo con un'abbondante spolverata del mix di ginepro in bacche, timo e maggiorana.

Regolate di sale e pepe e condite di questo sugo le spianarelle precedentemente cotte in abbondante acqua salata.