

STRACCI AGLI ASTICI

Ingredienti per 6 persone:

- 350 g di pasta tipo stracci,
- 2 astici,
- 1 cipolla,
- 1/2 melanzana,
- 1 zucchina,
- 1/2 finocchio cotto,
- 3 pomodori perini,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 gambi di prezzemolo,
- burro,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tagliate a bastoncini di 3 cm zucchina, sedano e melanzana, lo stesso fate con i finocchi.

Tritate la cipolla e cuocetela con una noce di burro.

Sbollentate i bastoncini di sedano.

In un tegame scaldate tre cucchiaini d'olio con due gambi di prezzemolo e l'aglio, fate rosolare, togliete gli aromi, aggiungete la cipolla cotta, zucchine, melanzane, sedano e finocchi, sale e pepe.

Portate tutto a cottura.

Lessate gli astici 8 minuti, estraete la polpa, insaporitela alcuni minuti con i pomodori spellati e tagliati a dadini e due cucchiaini d'olio.

Lessate gli stracci (sono quadrati di pasta all'uovo), scolateli nella padella delle verdure, mescolate, aggiungete gli astici, servite.