

PENNETTE ORTOLANE

Ingredienti per 4 persone:

- Pennette rigate g 200,
- Olio 4 cucchiaini,
- Olive nere piccole 16,
- Melanzana 1,
- Peperone rosso 1,
- Carota 1,
- Cipolla 1 piccola,
- Zucchini 1,
- Aglio 1 spicchio,
- Basilico,
- prezzemolo,
- timo,
- Sale,
- pepe.

Tagliate la melanzana a fette e grigliatela.

Riunite nel frullatore l'aglio, il prezzemolo, le olive snocciolate, la melanzana grigliata e frullate per ottenere un composto cremoso.

Tagliate a listarelle sottili la zuccina, il peperone e la carota.

Tritate la cipolla.

Scaldate l'olio in una padella inaderente e rosolate la cipolla, poi la carota, il peperone e la zuccina.

Mescolate e fate cuocere, aggiustando di sale.

Lessate al dente le pennette, scolatele e unitele alle verdure frullate.

Unite le verdure a listarelle, il basilico spezzettato, le foglie di timo e il pepe macinato.

Se necessario, unite un pò di acqua di cottura della pasta.