

BUCATINI ALLE VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo bucatini
- 2 patate
- 300 g di fagiolini
- 3 pomodori
- 10 foglie di basilico
- 1 spicchio di aglio
- sale
- alcuni grani di pepe nero
- olio d'oliva

Sbucciare le patate e tagliarle a dadini; mondare i fagiolini e tagliarli a pezzetti.

Lessare le verdure per 15 minuti in abbondante acqua salata poi buttare la pasta nella stessa acqua assieme a patate e fagiolini.

Intanto tagliare a tocchetti i pomodori, sminuzzare il basilico e porli in una zuppiera.

Scaldare 1/2 bicchiere di olio con l'aglio e alcuni grani di pepe.

Scolare la pasta con le verdure, versarle nella zuppiera, unire l'olio caldo e mescolare.