



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

FUSILLI ALL'ORTOLANA

ledelizedivanna.blogspot.it



Ingredienti per 4 persone:

400 g di fusilli
1 peperone giallo e uno rosso
1 zucchina
1 bella melanzana
qualche pomodorino
1 cipolla piccola
Olio Dante
formaggio grattugiato
basilico
fiocchi di sale

Preparazione:

Tagliate a cubetti tutte le verdure, sminuzzate la cipolla e mettetela in un tegame con un po' d'olio. Appena si sarà imbiandita, aggiungete prima la melanzana, dopo 5 minuti i peperoni, ancora 5 minuti e la zucchina. Dopo che si saranno cotti un po', aggiungete i pomodorini, quando terminerà la cottura, aggiungete il sale e qualche foglia di basilico. Nel frattempo cuocete la pasta ben al dente, scolatela e versateci sopra il sugo all'ortolana e una bella manciata di formaggio.

DANTE



oio

vero