



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

ORECCHIETTE BIO VEGETARIANE

latavolaallegra.blogspot.it



Ingredienti (per 2 persone):

160 g Orecchiette
1/2 peperone rosso
1 zucchina media
200 g circa funghi prataioli affettati
3 cucchiaini Olio Extravergine d'Oлива Dante
1 spicchio d'aglio
sale, prezzemolo fresco q.b.

Preparazione:

Pulite le verdure e tagliatele a cubetti non troppo piccoli (esclusi i funghi). Schiacciate lo spicchio d'aglio e fatelo dorare nell'olio evo. Aggiungete le verdure e lasciatele saltare per qualche minuto, quindi abbassate la fiamma e lasciate cuocere con un coperchio sopra. Se necessario, aggiungete un mestolo di brodo vegetale ma non dovrebbe essere necessario, poichè i funghi rilasciano acqua durante la cottura. Quando le verdure sono cotte (dopo circa 15-20 minuti), toglietele dal fuoco e mantenetele al caldo (ricordatevi di eliminare l'aglio!). Adesso procedete con la cottura della pasta, seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione. Scolatela al dente e mantecatela con le verdure. Prima di servire, cospargete con un trito di prezzemolo fresco.

