



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## PENNE ALLA CAMPAGNOLA

[lempliciricettedinonnapapera.blogspot.it](http://lempliciricettedinonnapapera.blogspot.it)



### Ingredienti:

350 g di penne  
1 melanzana  
2 peperoni  
2 zucchine  
4 pomodori  
2 cipollotti  
1 spicchio d'aglio  
basilico  
prezzemolo  
1 limone  
sale e peperoncino  
Olio Extravergine d'Oлива Dante

### Preparazione:

Tagliare a fette sottili la melanzana e le zucchine e grigliarle. Grigliare anche i peperoni ed i cipollotti. Salare il tutto e tenerli in caldo. Preparare il condimento tritando nel tritatutto, le foglie di basilico, di prezzemolo e l'aglio, condire con 3/4 cucchiaini d'olio, il succo del limone, il sale ed il peperoncino e mescolare il tutto. Intanto preparare la pasta, scolarla per bene, unire la salsa aromatica, tutte le verdure grigliate ed i pomodori tagliati a pezzetti. Condire con un altro filo d'olio ed un pizzico di sale.

