



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

PENNE ALLA CAMPAGNOLA

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.

