



PAGLIA E FIENO CON VERDURE AL FORNO

www.pensieriepasticci.com



Ingredienti per 4 persone:

300 g di tagliatelle paglia e fieno secche
mezzo finocchio
mezza melanzana
1 bel pomodoro cuor di bue maturo
1 piccolo cipollotto rosso
1 zucchina piccola
Olio Extravergine d'Oлива per me Dante
sale e pepe nero a piacere
parmigiano reggiano q.b.
basilico e origano freschi

Preparazione:

Accendere il forno e portarlo ad una temperatura di 200°. Pulire ed asciugare bene tutte le verdure; affettare finemente il cipollotto ed il finocchio, fare a tocchetti le zucchine, il pomodoro e la melanzana. Mettere tutto nella casseruola insieme ad un filo d'olio, dare una macinata di pepe (non mettere il sale! Altrimenti le verdure in cottura rilasceranno tanta acqua spappolandosi) e scuotere bene il tegame in modo da condire uniformemente le verdure. Infornare e cuocere con modalità statica per circa una ventina di minuti, poi spostare sul ventilato e cuocere ancora per una quindicina di minuti (questo per non bruciacchiarle troppo... cercate di mantenerle anche in un solo strato). A fine cottura salare a piacere.