



RUOTE ALL'ORTOLANA CON FETA

www.ariaincucina.com



Ingredienti:

una melanzana dell'orto

2 zucchine dell'orto

una manciata di pomodorini ciliegini dell'orto

basilico fresco

Olio Extravergine d'Oлива Dante

350 g di ruote

sale aromatico appena fatto con basilico, salvia, rosmarino e foglie di pepe bio dell'orto con sale di cervia

feta sbriciolata

fiori di zuccina

Preparazione:

Portare a bollire l'acqua in una casseruola, quando arriverà a temperatura versare il sale e la pasta. Lavare e tagliare le verdure a cubetti, i pomodori a metà. Pulire delicatamente i fiori di zucca. In una padella antiaderente versare 4 cucchiaini di buon olio d'oliva, versare le verdure tranne i pomodori e i fiori di zuccina. Farle saltare per qualche minuto. Unire poi i pomodorini e farli leggermente appassire, salare il tutto con il sale aromatico e aromatizzare con foglie di basilico. Spegnerne il fuoco. Scolare la pasta e condire in padella, servire subito con i fiori a crudo (o leggermente passati in padella se lo desiderate) e una spolverata di feta sbriciolata direttamente sul piatto!