

Fusilli all'ortolana



FACILEeBUONO

250 grammi di fusilli
1 melanzana
1 peperone rosso
1 zucchina
olio d'oliva
sale

Piatto con verdure fresche



Mondiamo le verdure e tagliamole a listarelle.
In una padella antiaderente rosoliamole nell'olio d'oliva e saliamole.
Rimestiamole più volte, aggiungiamo un poco d'acqua e terminiamo la cottura.
Nel frattempo cuociamo la pasta, scoliamola e dividiamola nei piatti.
Adagiamo la verdura bella calda sopra i fusilli e serviamo.

Buon appetito!

Prova questi fantastici fusilli all'ortolana, ottima da gustare in compagnia.

This image shows a vertical rectangular sheet of white paper designed for handwriting practice. It features approximately 20 evenly spaced horizontal dashed lines running from left to right across the entire width of the page. There are no margins, text, or other markings present.