



Ok Cristina vi ha appena comunicato che verrà a pranzo da voi, tra poco.
Apriamo il frigo, vediamo cosa c'è:

Ingredienti

1 melanzana sbucciata e tagliata a dadini

1 cipolla pelata e tagliata a fettine sottili

1 carota pelata e tagliata a dadini

1 zucchina lavata e tagliata a dadini

180 g di pasta (io ho usato i "radiatori" Garofalo) <http://www.pastagarofalo.it/>

Sale

Olio d'oliva

Preparazione

In una padella facciamo scaldare un filo d'olio e versiamoci sopra tutte le nostre verdure. Spadelliamo a fuoco vivo per qualche minuto e poi aggiungiamo un bicchiere d'acqua, abbassiamo la fiamma e copriamo. Lasciamo cuocere per circa 20 minuti spadellando di tanto

in tanto.

Dopo questi 20 minuti di cottura cuociamo la pasta, scoliamola e facciamola saltare in padella con le nostre verdure.

Ecco pronto un primo colorato, gustoso e naturale.