



## Pasta con Verdure

Sebzeli Makarna



- 1 pacco di pasta tagliata
- 1 cipolla
- 2 zucche
- 1 melanzana
- 1 pepe di carne rosso
- 2 pepe italiane
- 3 spicchi d'aglio
- 2 pomodori
- 1 bicchierino olio d'oliva
- 2 cucchiaini di sale

- # Cipolle ed aglio si macinano in fine e si arrossiscono nell'olio d'oliva
- # Sopra si aggiungono dopo 5 minuti pepe rosso, pepe italiane e zucche tagliate in cubo. Poi si aggiungono le melanzane senza sbuciare ma taglita dimensinone delle zucche
- # Poi si cucinano sul fuoco medio circa per 10 minuti in coperto.
- # Poi in un altra opentolasi bollisce la pasta circa 10 - 12 minuti. Prima di togliere dal fuoco si aggiunge 1 bicchiere d'acqua fredda.
- # Poi nelle verdure cucinando si aggiunge il pomodoro tagliato e si cucinano ancora 3 - 4 minuti .
- # Pasta preparata si aggiunge nelle verdure cucinata e si cucinaa ancora circa per 5 minuti sul fuoco basso con mescolare senza pastare la pasta .
- # Si servirsi in caldo.

**Nota:** In questa pasta si può aggiungere secondo delle stagioni piselli e carote.