



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 sbucciare ma tagliata 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 cucinata 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.