



Pasta ai profumi dell'orto - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - misto verdure - pasta secca

Ingredienti:

pasta corta - le farfalle sono molto decorative

peperoni (rossi-verdi-gialli)

melanzane

zucchine (io consiglio le romanesche)

basilico fresco

aglio

olio

peperoncino

pecorino grattugiato

Pulire le verdure e ridurle a cubetti, cuocerle separate con poco olio, il minimo indispensabile poichè per il condimento si userà olio crudo, non salare. Scolarle e metterle tutte insieme in una terrina, salarle, aggiungere l'aglio tagliato a fettine, abbondante basilico fresco, peperoncino, olio extra vergine di oliva. Se questo condimento si prepara qualche ora prima sarà ancora più saporito e profumato. Scolare la pasta e condirla con le verdure, per ultimo unire pecorino grattugiato al momento ... è pura poesia!!.