



Caserecce all'ortolana - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

fagiolini - basilico - strozzapreti - vegetariano

Per 4 persone:

250 gr di pasta tipo caserecce, o strozzapreti o penne rigate

150 gr di fagiolini

2 zucchine piccole

2 carote

2 cipollotti

1 mazzetto di basilico

5 cucchi di olio evo

sale, pepe

Spuntare i fagiolini, eliminare gli eventuali filamenti e lavarli, quindi lessarli in acqua bollente leggermente salata per 4/5 minuti, scolarli e tenerli da parte.

Lavare le zucchine, spuntarle e, senza pelarle, tagliarle a striscioline. Tenere da parte.

Spuntare e pelare le carote e tagliarle a striscioline, quindi lessarle in acqua bollente per 3/4 minuti, scolarle e tenerle da parte.

Pulire i cipollotti e affettarli finemente, metterli in un tegame con l'olio e farli appassire dolcemente.

Aggiungervi le zucchine e farle rosolare per 2/3 minuti, unire le carote ed i fagiolini, aggiustare di sale e pepe e continuare la cottura per altri 5/6 minuti.

Aggiungere quindi il basilico tritato.

Intanto cuocere la pasta al dente, scolarla e versarla nel tegame con le verdure, mescolare bene e servire.

