

ORECCHIETTE ALLE VERDURE

TEMPO PREPARAZIONE 15 MINUTI

TEMPO COTTURA 30 MINUTI

PORZIONI 4 PERSONE

INGREDIENTI

mezzo peperone rosso

mezzo peperone giallo

1 zuccina

mezza melanzana

2 rametti maggiorana secca

250 g circa di orecchiette

sale q.b.

olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

Lavate le verdure

Tagliate la melanzana a fette salatele e lasciatele riposare una decina di minuti in modo che perdano il liquido amaro.

Affettate i peperoni e tagliateli a dadini non troppo piccoli, fateli poi rosolare in padella con un filo di olio

Continuate la cottura per altri 15 minuti poi aggiungete la melanzana risciacquata e tagliata a dadolini.

Infine inserite la zuccina a fettine.

Insaporite con la maggiorana, aggiungete un mestolino di acqua e continuate a cuocere sino a quando verdure saranno morbide.

Lessate le orecchiette e conditele con il sugo.