

Orecchiette vegetariane

Scritto da Cristina Bruno

Venerdì 15 Marzo 2013 10:09 - Ultimo aggiornamento Venerdì 15 Marzo 2013 10:20

Orecchiette vegetariane

Con l'arrivo della bella stagione non c'è niente di meglio di un bel piatto di pasta colorato e ricco di vitamine. Proviamo a condire le orecchiette con delle saporite verdure alla griglia.



Dosi per quattro persone: 400 gr di orecchiette, 300 gr di peperoni, 300 gr di zucchini, 300 gr di melanzane, 100 gr di olive verdi, olio, aglio, sale, pepe, passata di pomodoro, capperi.

Lavare la verdura, tagliarla a pezzi e cuocerla alla griglia. Una volta pronta ripassarla in padella con olio, sale, aglio, pepe, passata di pomodoro, olive e capperi. Nel frattempo cuocere la pasta. Appena cotta condirla con il composto e servire calda.