



Per Pasta alla Puttanesca con verdure mediterranee

Tempo: 30 min

Difficolta': 1

Prodotto: Per Pasta alla Puttanesca

Ingredienti per quattro persone

- 2 confezioni di Rio Mare Per Pasta Puttanesca
- 300g di pasta formato caserecce o maccheroni 1 melanzana lunga
- 1 zuccina
- 1/2 peperone giallo
- 1/2 cipolla
- 20 g di olio d'oliva
- maggiorana fresca
- sale

Procedimento

1. Porta a ebollizione abbondante acqua.
2. Taglia a rondelle la zuccina, a striscioline il peperone, a meta' per il lungo e poi a fettine la melanzana e affetta la cipolla.
3. Fai rosolare la cipolla in una padella con l'olio, unisci le verdure, regola di sale, insaporisci con la maggiorana e fai cuocere per 15 minuti girando spesso.
4. Sala l'acqua bollente, versa la pasta e portala a cottura.
5. Scola la pasta, condiscila con Per Pasta mescolando bene, aggiungi le verdure e servi caldo.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

I grandi chef hanno sempre dei piccoli trucchi per trasformare una semplice ricetta in un piccolo capolavoro di gusto. Quali? Controllare di avere a disposizione gli strumenti e gli ingredienti giusti e compiere tutti quei piccoli gesti che aiutano la creatività in cucina.

Scopri i segreti di Rio Mare!

Capperi

E' consigliabile utilizzare i capperi sotto sale per pietanze, ripieni, pizze e sughi di pasta. I capperi sott'aceto, invece, sono perfetti nelle insalate o per esaltare salse a base di uova. Ricordati che non gradiscono cotture lunghe.

Maggiorana

La maggiorana sostituisce egregiamente il timo, di cui e' piu' profumata, e l'origano, del quale e' piu' dolce.

Insaporire

Per insaporire in modo semplice e pratico le preparazioni arrosto o in padella tieni sempre a portata di mano del sale mischiato con erbe aromatiche sminuzzate.

Peperone

Crudo o cotto, prepara il peperone eliminando accuratamente il picciolo, i semi e la costa bianca interna.