



FUSILLI ALLE VERDURE

Ingredienti per 6 persone:

500 g di fusilli, 3 zucchine, 3 melanzane, olio di oliva, 3 cipolle, 3 spicchi d'aglio, 3 peperoni (rosso, giallo e verde), 6 grossi pomodori, 1 ciuffetto di timo, 1 foglia di alloro, sale e pepe.

Preparazione:

Lavare le zucchine e le melanzane. Togliere le estremità, tagliarle in due nel senso della lunghezza e poi a fettine di circa 2 cm di spessore. Disporle a strati in un colapasta, cospargendole man mano di sale. Posare sopra un piatto sormontato da un peso e lasciarle sgocciolare per almeno un'ora. Tagliare le cipolle a rondelle sottili. Scaldare un po' d'olio a fuoco moderato in una grande casseruola dal fondo spesso. Fare rosolare la cipolla fino a quando diventa trasparente. Lavare e asciugare i peperoni, eliminare il picciolo, i semi e i filamenti bianchi. Tagliare a pezzetti. Mettere i peperoni nella casseruola con la cipolla e rosolarli per 10 minuti. Sciacquare le melanzane e le zucchine e asciugarle accuratamente con carta assorbente. Aggiungere nella casseruola altro olio, le melanzane e le zucchine e fare cuocere per dieci minuti. Nel frattempo spremere l'aglio. Passare i pomodori in acqua bollente e pelarli, tritarli e aggiungerli alla preparazione con aglio, timo, alloro, sale e pepe. Mescolare, coprire e lasciare cuocere circa tre quarti d'ora. A cottura ultimata togliere il timo e l'alloro. Cuocere la pasta e scolarla al dente, poi versare i fusilli nella casseruola e farli saltare a fiamma vivace.