

PECORARA

zucchine, salsiccia e tartufo



RICETTA ITALIA



autrice

Concettina Di Lodovico

INGREDIENTI PER 5 PERSONE



preparazione
90 minuti



difficoltà
alta



Stagionalità
autunno / inverno

2 buste **Pecorara di Sant'Agnello**
150g **olio e.v.o.**

trito di **cipolla, sedano, carote**

800g **passata di pomodoro**

N.1 pz. di **melanzana** (spellata, per la salsa)

N.1 pz. di **peperone** (per la salsa)

160g **funghi e zucchine** (per il condimento)

40g **melanzane spellate** (per il condimento)

150g **ricotta fresca** (di mucca o di pecora)

qb **parmigiano** (o pecorino)

qb **tartufo a scelta**

PREPARAZIONE DEL CONDIMENTO VEGETALE

- ✓ Tagliare a pezzetti **melanzane, funghi, zucchine, peperoni**
- ✓ Soffriggerli separatamente in **olio e.v.o.**

PREPARAZIONE DELLA SALSA

- ✓ Soffriggere un trito di **cipolla, sedano e carota** nell'**olio e.v.o.**, aggiungere la **passata** (o pomodori a pezzetti) e se si preferisce un pezzo di **peperone**

PREPARAZIONE DELLA PASTA

- ✓ Lessare la pasta per circa **15 minuti** in acqua salata, scolarla ed saltarla in padella con il sugo di verdure
- ✓ Guarnire con il **tartufo** a scaglie o grattugiato



INQUADRA IL QR CODE

e scopri tutte le ricette su www.mugnaia.net/ricette