



## Fusilli alle verdure di stagione

**Porzioni : Per 4 persone**

### Ingredienti

### Quantità

Per la base :

- Porro
- Zucchine
- Carota
- Peperone
- Cuore di sedano bianco
- Pomodorini da sugo / o pomodorini ciliegini

1  
2 medie  
1 grande  
1 rosso o giallo  
2 costine  
3 / o20

Pasta usata :

- Fusilli

400 gr

### Procedimento

Preparazione 40 minuti  
Cottura 30 / 35 minuti

Lavare e pulire bene tutte le verdure .  
Tagliarle a listarelle sottili .  
In una padella capace , scaldare 4 cucchiaini di olio e versarvi le verdure .  
Salare e pepare, se lo si desidera aggiungere una spolverata di peperoncino .  
Portare a cottura , circa 30 minuti . Le verdure devono risultare un po' croccanti .

Portare a bollire una pentola d'acqua , salare e cucinare la pasta ; scolarla e condirla con il sugo di verdure . Impiattare e servire .

### Osservazioni e Varianti

### Foto

