
FUSILLI PEPERONI E MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo fusilli,
- 1 cipolla,
- 1 peperone giallo,
- 1 peperone rosso,
- 1 melanzana lunga,
- sale,
- 1 peperoncino piccante,
- olio d'oliva.

Soffriggete la cipolla tagliata finemente col peperoncino, pulite e tagliate a strisciole i peperoni e a dischetti la melanzana, aggiungeteli alla cipolla e fateli 'appassire' fuoco vivace.

Togliete il peperoncino, aggiustate di sale, coprite e fate cuocere per una decina di minuti.

Cuocete i fusilli in abbondante acqua salata, condite col sugo alle verdure e servite ben caldi.