MACCHERONI CON LA VERDURA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 peperone,
- 1 carota,
- 2 coste di sedano,
- 2 cucchiaini di capperi,
- 10 olive nere,
- 4 acciughe,
- 3 pomodori,
- 1 bicchiere di birra,
- 400 g di pasta tipo maccheroni,
- 30 g di burro,
- sale,
- formaggio parmigiano grattugiato.

Arrostire il peperone, privandolo della pelle e dei semi.

Pulire la carota e tritarla con sedano, peperone, capperi, olive, acciughe e pomodori.

Lasciar soffriggere il trito nel burro, salare e pepare.

Poi aggiungere la birra e lasciar cuocere per 30 minuti a fuoco medio.

Cuocere la pasta al dente, condirla con il sugo e poi metterla in una pirofila imburrata, cospargere di parmigiano e infornare a 180 gradi per 12 minuti.