

# MACCHERONI DELL'ORTO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroni,
- 200 g di filetti di pomodoro,
- 2 zucchine,
- 1 melanzana,
- 1 peperone sott'aceto,
- 1 pizzico di origano,
- abbondante olio d'oliva,
- 2 cucchiaini di aceto di vino,
- 1 pizzico di sale.

Mondate le verdure e tagliate a dadini le zucchine e la melanzana, fatele friggere in una padella con abbondante olio poi sgocciolate su un foglio di carta assorbente da cucina e salatele.

Tagliate a dadini il peperone e trasferitelo in una terrina con zucchine e melanzana.

Unitevi i pomodori, un pizzico d'origano e di sale e 2 cucchiaini di aceto.

Mescolate e lasciate riposare.

Lessate la pasta, scolatela al dente versandola nella terrina del condimento.

Mescolate delicatamente e servite ben caldo.