

SPAGHETTI DEL MERCATO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 melanzana piccola,
- 1 peperone giallo,
- 1 zucchina,
- 2 pomodori rossi,
- 1 mazzetto di basilico,
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- pepe,
- 300 g di pasta tipo spaghetti.

Pulite le verdure.

Affettate sottilmente la melanzana, le zucchine ed il peperone.

Scottate per un minuto i pomodori, sbucciateli e tagliateli a filetti.

Tritate l'aglio e spezzettate il basilico.

Fate cuocere al dente gli spaghetti in abbondante acqua salata.

Nel frattempo fate grigliare le fette di melanzana, di zucchina e di peperone su entrambi i lati.

Distribuitele su di un piatto da portata alternandole con i filettini di pomodoro.

Salate e pepate.

In una padella antiaderente, fate scaldare l'olio con l'aglio, quindi versatevi la pasta, cospargetela con il basilico spezzettato, lasciatela insaporire e quindi versatela sulle verdure.