
SPAGHETTI PROSCIUTTO E ORTAGGI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di pasta tipo spaghetti,
- 100 g di carne tritata,
- 100 g di prosciutto,
- 4 peperoni gialli,
- 2 melanzane,
- 500 g di pomodori,
- 50 g di burro,
- sedano,
- 1 carota,
- prezzemolo,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

Abbrustolite i peperoni sulla fiamma, spellateli, privateli dei semi e tagliateli a strisce.

Tagliate le melanzane, il sedano e la carota a cubetti.

Tritate il prezzemolo e il prosciutto.

Sciogliete il burro in un tegame, poi unite gli ortaggi, la carne tritata e il prosciutto.

Lasciate cuocere per un po' e poi unite i pomodori pelati e tritati e il sale.

Lasciate cuocere per 1 ora e mezzo.

Intanto cuocete gli spaghetti e finita la cottura conditeli con la salsa preparata, aggiungendo il parmigiano grattugiato.