

BUCATINI VARIOPINTI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di bucatini,
- 1 carota,
- 1 zucchina,
- 1 peperone rosso,
- 2 spicchi d'aglio,
- 5 cucchiaini d'olio,
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro,
- brodo,
- sale,
- pepe.

Tagliare a julienne carota e zucchina.

Ridurre a striscioline il peperone.

Scaldare l'olio con l'aglio, farlo dorare, schiacciarlo ed eliminarlo.

Unire le verdure e farle insaporire.

Cuocere al dente i bucatini, unire alle verdure un mestolo di brodo in cui è stato diluito il pomodoro, salare, pepare e cuocere per 8'.

Scolare la pasta, condirla con il sugo e servire subito.