

## Bucatini con sugo vegetariano

I bucatini con sugo vegetariano costituiscono una ricetta all'insegna della semplicità, basterà infatti pulire le verdure e tagliarle a tocchetti realizzando così una salsa con i pomodori che appena pronta andrà a condire i bucatini cotti in abbondante acqua salata e scolati al dente.



---

### INGREDIENTI

- 350 g Bucatini
- 1 Zucchina
- 1 Carota
- 1 Finocchio
- 300 g Pomodori
- 1 Cipolla
- q.b. Brodo vegetale
- 1 ciuffo Basilico
- q.b. Olio extravergine d'oliva
- q.b. Sale
- q.b. Pepe

---

### PREPARAZIONE



Dopo aver lavato i pomodori, sbollentateli in acqua per 10 secondi, scolateli, eliminate la pelle, i semi e l'acqua di vegetazione e tagliate la polpa a tocchetti.



Lavate il finocchio in acqua corrente, eliminate la parte esterna, dividetelo a metà e tritatelo.



Mondate la carota e la zuccina, tagliatele a rondelle e poi a metà.



Pelate e tritate la cipolla, appassitela in una padella con l'olio, unite la carota, la zuccina e il finocchio, versate un mestolo di brodo e cuocete a fuoco moderato per qualche minuto, quindi aggiungete i pomodori e il basilico, salate, pepate, coprite e continuate la cottura per 20 minuti.



Cuocete i bucatini in acqua salata, scolateli e conditeli con il sugo vegetariano.

Email