

Penne e ortaggi in teglia

Dopo la ricetta di penne e ortaggi in teglia, un delicato primo piatto quasi vegetariano, servite un'insalatina di rucola e pecorino e come dessert un dolce di prugne senza zucchero.



INGREDIENTI

- 200 g Zucchine
- 200 g Carote
- 200 g Punte di asparagi
- 1 Peperone
- 40 g Burro
- 3 cucchiai Grana grattugiato
- q.b. Sale
- q.b. Pepe
- q.b. Besciamella
- 300 g Penne

PREPARAZIONE



Spuntate le zucchine, le carote, gli asparagi e pelateli, pulite il peperone e lavate accuratamente le verdure. Ponete in un tegame antiaderente 30 g di burro, quindi, unitevi le carote e il peperone e fateli rosolare per un minuto. Aggiungetevi qualche cucchiaio d'acqua, aggiustate di sale e pepe e continuate

la cottura per 15 minuti a fuoco moderato a tegame scoperto. A metà cottura unitevi le zucchine e gli asparagi e mescolate di tanto in tanto.



Portate ad ebollizione abbondante acqua salata. Fatevi cuocere le penne per 5 minuti circa e scolate. Distribuite la metà del composto di verdure preparato sul fondo di una pirofila leggermente imburrata.



Versate la pasta nel tegame col composto di verdure rimaste, aggiungete metà del formaggio, un cucchiaio di besciamella e mescolate. Versate il composto di pasta nella pirofila, sopra le verdure, distribuitevi la besciamella e cospargete con grana rimasto.



Ponete la pirofila in forno a 190 °C per 15 minuti, fino a quando la superficie avrà assunto una colorazione leggermente dorata e servite.

Email Stampa

Vai alla ricetta per immagini

COMMENTI