

TORTIGLIONI AL RAGÙ VEGETALE

del Dott. Nicola Sorrentino

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

gr. 140 di tortiglioni,
gr. 100 di funghi,
2 zucchine,
2 peperoni,
gr. 200 di pomodori ramati,
1 melanzana,
1 carota,
1 spicchio d'aglio,
salvia,
basilico,
porro,
2 cucchiaini di vino bianco,
qualche goccia di tabasco,
sale e peperoncino.

ESECUZIONE

Pulite e tritate i funghi. Lavate le verdure e tagliatele grossolanamente, spellate i pomodori e riduceteli a dadini.

Mettete tutto in una pentola antiaderente con le erbe aromatiche, l'aglio e il porro affettato sottile.

Sfumate con il vino, aggiungete il tabasco, il sale, il peperoncino e lasciate cuocere a fiamma bassa per una decina di minuti.

Lessate i tortiglioni al dente e conditeli con il ragù di verdura.

Kcal 378 per persona