



Associazione Amici del Cuore Onlus - Lecco



Caserecce al ragù di verdura

LE RICETTE DELLA COOP "IL GRIGIO" di Calolziocorte

INGREDIENTI per 6 persone

Caserecce fresche gr. 360
Cipolla nr. 1/2 (mezza)
Scalogo nr. 1
Sedano nr. 1 gamba
Carote nr. 2
Zucchine nr. 2
Melanzana nr. 1/2
Peperone giallo nr. 1/2
Patata nr. 1
Porro un pezzetto
Fagiolini gr. 50
Passata di pomodoro gr. 300
Olio oliva e.v. 1/2 bicchiere
Sale e pepe q.b.
Salvia e basilico q.b.
Zucchero q.b.
Acqua 1/2 bicchiere

PROCEDIMENTO

Tritate la cipolla, una carota e la gamba di sedano, far rosolare con un filo d'olio. Aggiungere la passata di pomodoro, l'acqua, il sale, lo zucchero e lasciar cuocere a fuoco medio per almeno 30 minuti.

In un'altra casseruola rosolare scalogo, porro, peperone, zuccina, melanzana e l'altra carota tagliata a cubetti. Unire la salsa di pomodoro ultimata, spolverare con pepe e qualche foglia di basilico spezzettata.

Cuocere le caserecce per 3 minuti in abbondante acqua salata e saltare nel ragù di verdure per un paio di minuti portando a bollore.

Servire.