



Pasta all'Ortolana - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - funghi chiodini - pasta secca

Ingredienti per 4 porzioni

pasta
una melanzana
due zucchine medie
150gr funghi chiodini
cipolla bianca
spicco d'aglio
parmigiano pecorino
sale q.b.
vino bianco
provola a pezzetti

Preparazione

Soffriggere in olio extra vergine con uno spicchio d'aglio la melanzana tagliata a quadretti, togliere l'aglio appena diventa biondo e aggiungere i funghi chiodini.

In un'altra padellina fate soffriggere in un po' di margarina qualche fetta di cipolla bianca con le zucchine, appena le zucchine si saranno appassite bagnare con un po' di vino bianco, lasciar evaporare ed unirle alle melanzane, calare la pasta (ottima la pasta casareccia lunga o corta a vostro piacere) e spadellare con formaggio e provola... buon appetito.