



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)

Scalogno nr. 1

Sedano nr. 1 gamba

Carote nr. 2

Zucchine nr. 2

Melanzena 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 scalogno, porro, peperone, zucchina, 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.