

Ragù di verdure

Presentazione:

Il ragù di verdure, è un condimento per la pasta vegetariano molto colorato, invitante e di semplice preparazione.



La particolarità di questo "ragù" molto appetitoso sta nella grande quantità di basilico fresco usato, che conferisce a questa pietanza un profumo e un gusto meraviglioso; come tocco finale si cospargerà la pasta al ragù di verdure con abbondante Parmigiano Reggiano grattugiato.

Difficoltà: Bassa / Cottura: 20 min / Preparazione: 15 min
/ Dosi per: 4 persone Costo: Medio

Ingredienti:

Basilico 30 foglie Cipolle 1 piccola Dadi 1 vaschetta di Cuore di brodo Knorr vegetale

Funghi Champignon 250 gr Pomodori 100 gr Zucchine 2
Prezzemolo tritato 3 cucchiari

Olio extravergine di oliva 1/2 bicchiere Pepe macinato a piacere Sale q.b.

Preparazione:



Lavate i pomodori, pulite i funghi e tagliateli a pezzetti non troppo grossi. Mondate la cipolla e tritatela finemente, poi ponetela in una padella capiente contenente l'olio (1): fate dorare la cipolla, (2) poi unite i funghi (3) e fateli stufare per qualche minuto. Mondate le zucchine e tagliatele a dadini (4) versate anche i cubetti di zucchine in padella (5), e per ultimi unite i pomodori (6).



Per insaporire il tutto, a questo punto aggiungete in padella un po' di Brodo concentrato alle Verdure (dado) che amalgamerà le verdure senza coprire i loro sapori. Tagliate grossolanamente le foglie di basilico e tritate finemente il prezzemolo. Quando anche i pomodori si saranno ammorbiditi, salate, pepate, e aggiungete nella padella il basilico, e il prezzemolo tritato (7); mischiate il tutto e spegnete il fuoco.

