

Rigatoni alle verdure



I rigatoni alle verdure sono un primo piatto molto saporito, ricco di tante verdure e ideale anche per il pranzo al lavoro. E' semplicissimo da preparare e si può personalizzare con le verdure più svariate.

Ingredienti per 4 persone

400 g di rigatoni
1 cipolla rossa
1 peperone giallo
1 zucchina
1 pomodoro
600 ml di passata di pomodoro
olio evo
sale e pepe

Per prima cosa lavate bene peperone, zucchina e pomodoro. Sbucciate la cipolla rossa e tagliatela prima a rondelle e poi tritatela grossolanamente. Scaldate una padella con un po' di olio evo e mettete la cipolla a fuoco basso.

Nel frattempo tagliate il peperone a dadini abbastanza piccoli. Mettetelo in padella con la cipolla, alzate un po' la fiamma e lasciate cuocere per 6/7 minuti.



Tagliate anche la zucchina a dadini, più o meno delle stesse dimensioni del peperone, e metteteli in padella. Lasciate cuocere a fuoco medio per 4/5 minuti.



Tagliate anche il pomodoro e aggiungetelo in padella.



Portate a bollore un tegame di acqua, salate e buttate i rigatoni. Lasciate cuocere per circa 10/11 minuti. Nel frattempo aggiungete alle verdure la passata di pomodoro e portate a bollore, poi spegnete la fiamma. Scolate i rigatoni e saltateli in padella insieme al sugo di verdure.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi altro in Pranzo a lavoro](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)