



## Verdure ripiene di pasta

### Ingredienti:

- 300 g Farfalle
- 1 pacchetto di Olivoli Olive verdi a rondelle Saclà
- 1 peperone tipo Quadrato d'Asti con polpa spessa
- 1 pomodoro grande
- 1 melanzana media e tonda
- 250 ml di passata
- Aglio
- Olio extra vergine di oliva
- Basilico fresco
- Sale
- Pepe

### Preparazione:



- Scaldate il forno 200° C.
- Cuocete la pasta in abbondante acqua salata.
- Lavate le verdure e tagliatene la parte superiore come se fosse un coperchio. Scavatele rimuovendo polpa e semi (nel peperone) ma lasciando un bordo spesso di circa 1 cm.
- In abbondante acqua fate bollire la melanzana per circa 10 minuti, scolatela e disponetela su una teglia da forno con le altre verdure.
- Cuocete il peperone ed il pomodoro per circa 7-10 minuti e la melanzana per circa 12-15 minuti. Ultimata la cottura lasciate intiepidire.
- Nel frattempo saltate in una padella antiaderente l'aglio con l'olio e aggiungete la polpa della melanzana e del pomodoro ridotte in cubetti. Rosolate per 7-8 minuti quindi aggiungete la passata e cuocete a fiamma bassa per dieci minuti. Aggiustate di sale e pepe.
- Scolate la pasta e aggiungetela al sugo. Mescolate bene quindi aggiungete il basilico fresco. Utilizzate la pasta per riempire le verdure cotte al forno. Servite le verdure guarnite con foglioline di basilico.