

Cavatelli alle verdure



Esecuzione: Media

Preparazione: 40

Cottura: 1h 10

Dosi per 4 persone

Mescola le due farine con un pizzico di sale e l'acqua necessaria per ottenere un impasto piuttosto consistente. Dividilo a pezzetti e poi a serpentelli larghi un mignolo. Taglia i serpentelli in pezzi di circa 2 cm e passa la punta di un coltello punta piatta e liscia al loro interno per spianarli e curvarli contemporaneamente. Lasciali riposare per 30. Taglia a bastoncini le zucchine e a filetti i pomodori privati dei semi; affetta lo scalogno, metti tutte le verdure in una teglia, salale, condiscile con 4 cucchiari di olio e dell'origano.

Falle cuocere per 1 h in forno a 150° C. Metti il pangrattato in una padella e tostalo con l'olio rimasto e i pinoli tritati grossolanamente. Lessa al dente i cavatelli (8-10), uniscili al pangrattato, mescola, aggiungi le verdure, pepa e fai saltare per 1'.

Ingredienti per 4 persone

- 250 g di farina
- 150 g di semola di grano duro
- 300 g di zucchine
- 300 g di pomodori maturi
- 1 scalogno
- 6 cucchiaini di olio EV
- origano
- 2 cucchiaini di pangrattato
- 30 g di pinoli
- sale e pepe