



PASTA

## Tortellini con melanzane e peperoni



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

12 MIN



CALORIE

590K

NOTE

### INGREDIENTI

500 g di Tortellini di carne

#### PER LA SALSA

1/2 Peperone rosso

1 Melanzana

1 Zucchini piccola

1 Cipolla

400 g di Passata di pomodoro

Prezzemolo fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per soffriggere)

Sale e Pepe

### Preparazione

- Lavate e pulite la zuccina, il peperone e la melanzana e riduceteli a dadini.
- Tritate finemente la cipolla e fatela soffriggere in padella con l'olio, a fuoco basso per un paio di minuti. Quindi aggiungete le verdure e lasciate cuocere a fuoco vivace per 1-2 minuti, mescolando spesso in modo che non si scuriscano troppo.

- Unite la passata di pomodoro e il prezzemolo tritato e proseguite la cottura per altri 10 minuti circa, aggiustando di sale e di pepe.
- Nel frattempo lessate i tortellini in acqua bollente salata; scolateli, conditeli con il sugo e serviteli subito.

Lia Pisano

## I consigli di Lia

---

- Questo sugo è molto adatto anche ai tortelli di ricotta e verdure, per un piatto più leggero, ma sempre completo e gustoso.
- Invece della cipolla fresca, potete utilizzare quella secca: già pronta all'uso, fa risparmiare tempo; mantiene tutte le sue proprietà e per reidratarla basta aggiungere poca acqua nella cottura, anche se si prepara un soffritto. Un cucchiaino colmo corrisponde più o meno a 1 cipolla fresca.