**STROZZAPRETI ALL’ORTOLANA**

**Ingredienti per 4 persone:**

300 g di strozzapreti
n. 1 melanzana
n. 1 peperone giallo arrostito e pelato
n. 2 piccole zucchine
80 ml di olio extravergine di oliva
n. 20 olive nere Taggiasche
300 g di pomodori ramati
n. 8 foglie di basilico
n. 1 scalogno
Sale
Peperoncino

**Procedimento:**

Pulire e tagliare tutte le verdure a quadrettini. Salare la melanzana affinché perda l'acqua amara di vegetazione. Farla marinare per 2 o 3 ore.
Con i pomodori ramati confezionare la concassé.
Lavare e spezzettare il basilico a striscioline. Saltare velocemente e separatamente tutte le verdure in una padella antiaderente con poco olio.
Soffriggere in pochissimo olio lo scalogno, metà del basilico aggiungere tutte le verdure, i pomodori, le olive Taggiasche, il peperoncino. Salare. Cuocere per 2 o 3 minuti.
Cuocere gli strozzapreti in abbondante acqua salata, scolare e condirle con la salsa.
Decorare con qualche foglia di basilico.
Servire.

Origine: cucina italiana
Tipologia: contorno
Tempo di esecuzione: 30 minuti escluso il tempo della marinatura
Difficoltà: facile
Consiglio: la ratatouille che può essere servita come secondo piatto senza l'aggiunta di pasta, è anche un complemento per un cous cous cotto a vapore con brodo vegetale.
Stagionalità: tutto l'anno