

## Pasta al sugo di verdure (B2)

Ingredienti per 4 persone:

0,75 cl passata di pomodoro

1 zucchina

1 melanzana

1 peperone

Mezza cipolla

1 spicchio d'aglio

Sale (quanto basta)

Peperoncino (a piacere)

Olio evo (q.b.)

Pasta (a piacere)

Preparazione:

Tritate finemente la cipolla, l'aglio e il peperoncino. Lavate e tagliate a cubetti la zucchina, la melanzana e il peperone. Riscaldare 3 cucchiai di olio evo in una padella e poi aggiungete cipolla, aglio e peperoncino. Soffriggete fino a quando la cipolla diventa dorata. Aggiungete le verdure. Quando le verdure sono a buon punto aggiungete la passata di pomodoro. Mescolate e salate a piacere.

Riempite una grossa pentola d'acqua e mettetela a bollire a fuoco alto. Aggiungete un pugno di sale all'acqua bollente e poi aggiungete la pasta. Una volta cotta la pasta scolatela al dente, aggiungetela al sugo e mescolate. La pasta è pronta per essere servita!

### Hai capito il testo?

#### 1) La pasta:

- a) È vegana
- b) Contiene carne
- c) È vegetariana
- d) È spagnola

#### 2) La ricetta:

- a) È per 2 persone
- b) È per 4 persone
- c) È facile
- d) È costosa

#### 3) La prima cosa da fare è:

- a) Tagliare le verdure
- b) Tagliare i pomodori
- c) Cuocere la pasta
- d) Il soffritto

#### 4) La passata di pomodoro:

- a) Si aggiunge alle verdure in padella
- b) Si cucina per prima
- c) Si aggiunge alla pasta
- d) Non si cuoce

#### 5) L'olio evo è:

- a) ecologico vergine di oliva
- b) ecologico verde di oliva
- c) extra vergine di oliva
- d) extra vellutato di oliva

#### 6) La pasta si cuoce:

- a) Per prima
- b) Insieme alla salsa
- c) In acqua bollente
- d) Più velocemente se è corta