

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Spaghetti con verdure

Strawberry · Wednesday, October 24th, 2012

### Ingredienti:(4 persone)

- 350gr spaghetti
- 50gr di zucca
- una carota
- 4 pomodori
- sedano
- 3 foglie di verza
- mezza cipolla
- timo
- olio extravergine
- sale

### Preparazione:

Lavate le verdure e riducetele a dadini e i pomodori a pezzetti. In un tegame, versate un filo di olio e la cipolla tritata finemente, fate rosolare la cipolla , poi aggiungete la carota, la zucca, i pomodori, il sedano, la verza, cuocete a fuoco vivace per almeno 5 minuti, abbassare la fiamma, aggiungete un bicchiere di acqua, salate, coprite e cuocete per altri 5 minuti. Sfogliate il timo e aggiungetelo alle verdure. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli, versateli nel tegame con le verdure e mescolate per alcuni minuti con la fiamma accesa.

This entry was posted on Wednesday, October 24th, 2012 at 5:18 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.