

Pasta fredda all'italiana



In questo periodo ci sono mille idee per preparare il pranzo da portare in ufficio ma anche per mangiare al mare o per una scampagnata fuori casa. Eh si l'estate ci aiuta molto in cucina.

Oggi vi proponiamo la pasta fredda all'italiana, con pomodorini, mozzarella e basilico.

Ingredienti per 2 persone

250 g di pasta corta

150 g di pomodorini

125 g di mozzarella

olio

basilico

sale

Per prima cosa portare ad ebollizione l'acqua e cuocere la pasta. Scolare al dente, passare sotto l'acqua fredda per bloccare la cottura e asciugarla bene con un canovaccio.

Nel frattempo lavare i pomodorini e tagliarli a spicchi. Aggiungere la mozzarella tagliata a dadini, un pizzico di sale, l'olio e il basilico.



Quando la pasta è completamente fredda aggiungerla al condimento e mescolare bene.

Si può mangiare subito o il giorno successivo, in questo caso se necessario aggiungere un altro filo di olio.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Pranzo a lavoro](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)