

# Pasta fredda con melanzane grigliate



Oggi vi proponiamo un'idea originale per preparare la pasta fredda, un piatto adatto anche per il pranzo in ufficio in questi ultimi giorni di estate.

La nostra pasta fredda con melanzane grigliate è arricchita con scamorza, pomodorini e olive taggische, per un sapore deciso e corposo.

**Ingredienti per 2 persone**

**250 g di pasta corta (tipo ruote)**

**2 melanzane**

**150 g di pomodorini**

**180 g di scamorza fresca**

**olive taggiasche**

**basilico**

**olio**

Per prima cosa lavare le melanzane, eliminare la parte superiore e tagliarle a fettine non troppo sottili.

Scaldare una padella antiaderente e grigliare le melanzane facendo attenzione a non bruciarle.



**Man mano che sono pronte, trasferire le melanzane in un piatto e condirle con olio e sale.**

**Nel frattempo cuocere la pasta molto al dente, bloccare la cottura con acqua fredda e scolare bene.**

**Lavare i pomodorini e tagliarli a spicchi.**

**Tagliare le melanzane in piccoli pezzettini e metterle in una zuppiera capiente, aggiungere i pomodorini, le olive, il basilico e la scamorza tagliata a dadini.**



**Mescolare bene e aggiustare di sale.**



Conservare in frigorifero fino a poco prima di servirla.



[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)