

PRIMI PIATTI

Conchiglie tricolore

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **12 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

350 - 400 g di pasta formato conchiglie

10 - 15 pomodorini datterini

1 mozzarella di bufala

1 ciuffo di rucola

4 - 5 foglie di basilico

2 - 3 spicchi d'aglio

3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1



2 Strofinare l'interno di una ciotola capiente con gli spicchi d'aglio tagliati a metà e poi lasciateli nella ciotola.

Aggiungete i pomodorini datterini tagliati in 4, la mozzarella di bufala tagliata a cubetti, la rucola, le foglie di basilico intere, un pizzico di sale e l'olio.

Mescolare bene il tutto.



3 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.

Scolatela ed aggiungetela al condimento, mescolare e servire.

