

PRIMI PIATTI

# Farfalle al mais e pomodoro

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Un'idea vincente per un pranzo o una cena estiva??

Le farfalle al mais e pomodoro sono proprio il piatto perfetto. Semplici da fare e molto gustose sono perfette da portare anche in ufficio, perché ottime anche fredde.

Questa pasta è l'ideale anche se dovete allestire un buffet per una festa, può essere preparata in anticipo e va sempre a ruba! Provate questa ricetta e divertitevi a modificarla come più vi piace in base ai vostri gusti.

La semplicità di questo piatto è sorprendente, così come la sua bontà, fidatevi!

Se cercate altre ricette di pasta veloce ecco alcune idee tutte da provare:

[pasta fredda](#)

[pasta fredda alla napoletana](#)

[riso freddo](#)

## INGREDIENTI

FARFALLE 360 gr

POMODORINI 300 gr

MAIS 140 gr

PISELLINI 300 gr

CIPOLLA ROSSA 100 gr

OLIVE NERE 60 gr

BASILICO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Per fare le farfalle al mais e pomodoro, per prima cosa affettate la cipolla a fettine sottili, quindi tagliate anche i pomodorini.



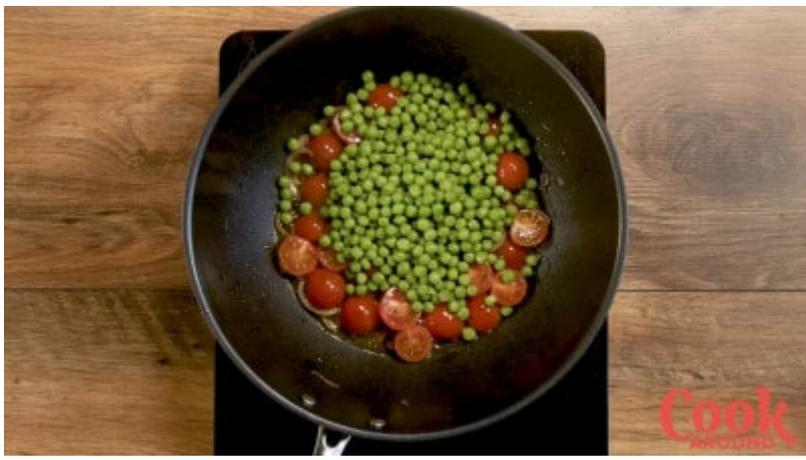


2

Rosolate la cipolla in padella con un giro di olio.

Alzate la fiamma ed unite i pomodorini ed i pisellini fate andare per pochi minuti regolare di sale e pepe.





3 Lessate la pasta, quindi scolatela al dente.



4 Saltatela in padella fuori dal fuoco dopo aver aggiunto il mais le olive e il basilico a piacere.



