

PRIMI PIATTI

Insalata di pasta fredda alla napoletana

di: *lyra*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



L'insalata di pasta fredda napoletana è buonissima, ma non è per tutti .. con il peperone verde, il peperoncino, la cipolla e l'aglio, è consigliata solo agli amanti dei sapori forti!

INGREDIENTI

FUSILLI 500 gr
PEPERONI VERDI 1
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2
POMODORI 4
ZUCCHINE 2
PROVOLONE 150 gr
CIPOLLE 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
ACETO DI VINO ROSSO 2 cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
BASILICO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5 cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Cuocete la pasta al dente in abbondante acqua salata.
Scolatela e fatela raffreddare in acqua fredda.
Scolate nuovamente e fate asciugare su un telo.
Trasferire la pasta in una terrina e condire con 2 cucchiari di olio, mescolando delicatamente.
Unite il peperone, i peperoncini, i pomodori, le zucchine, il formaggio, la cipolla e il prezzemolo.
Mettete l'olio rimasto in una ciotola e unite l'aceto, l'aglio e il basilico.
Salate, pepate e emulsionate bene il condimento.
Cersate sulla pasta, mescolate bene e servite.



- 2 bella saporita!!!
Buona giornata,
Barbara