

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