

ANTIPASTI E SNACK

Pasta fredda

di: *irene&omar*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA PER IL RIPOSO



INGREDIENTI

240 g di pasta corta
4 zucchine chiare
mezza confezione di condipasta
mezza confezione di condiriso
160 g di tonno sott'olio
10 pomodori
6 cucchiari di olioextravergine di oliva
30 g di burro
1 cipolla
sale.

PREPARAZIONE

1 In una pentola con abbondante acqua salata lessare la pasta.

Tritare la cipolla.

In una padella fate soffriggere la cipolla con il burro e 2 cucchiaini di olio.

Taglaire a fettine le zucchine.

Unite al soffritto e fate rosolare.

Quando sono cotte unitele in una ciotola con il condipasta, condiriso, tonno sgocciolato ed i pomodori tagliati a cubetti.

Scolate la pasta.

Uniteci l'olio e fatela raffreddare.

Unite la pasta al condimento, mescolare e servite.