

PRIMI PIATTI

# Pasta fredda margherita

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

400 g pasta corta  
2 zucchine grigliate  
30 pomodorini  
1 mozzarella  
basilico fresco  
olio d'oliva

## PREPARAZIONE

**1** Mentre cuocete la pasta mescolate in una terrina i pomodorini con un pizzico di sale, olio e basilico.

Grigliate le zucchine tagliate a rondelle e lasciate sgocciolare la mozzarella tagliata a tocchetti.

Quando la pasta è cotta al dente fatela raffreddare sotto un getto di acqua fredda.

Mescolatela nella terrina con i pomodori, ed aggiungete le zucchine e la fine la mozzarella.