

PRIMI PIATTI

Pasta Margherita

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Pasta Margherita ovvero una gustosissima pasta fredda estiva, con tanto di pomodorini, zucchine grigliate e basilico.

Arricchite il tutto con della mozzarella per rendere la vostra pasta fredda davvero completa.

Consumatela tiepida o fredda.

Questa pasta è l'ideale per il lunch box o per un pranzo informale tra amici visto che la potete utilizzare tranquillamente in anticipo.

INGREDIENTI

MEZZE PENNE 400 gr

MOZZARELLA oppure una confezione di bocconcini di mozzarella - 1

POMODORI DI PACHINO 20

ZUCCHINE 2

BASILICO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PREPARAZIONE

1 Portate una pentola colma d'acqua a bollore, quindi salatela e tuffatevi la pasta.



2 Mentre la pasta cuoce, lavate, spuntate ed affettate le zucchine. Mettetele a grigliare su di una griglia possibilmente in ghisa preriscaldata.



3 Lavate e tagliate i pomodorini a pezzetti e trasferiteli in una ciotola.



4 Sminuzzate il basilico ed unitelo alla ciotola con il pomodoro.



5 Tritate l'aglio ed unite anch'esso agli altri ingredienti nella ciotola.





6 Condite i pomodorini con dell'olio extravergine d'oliva e del sale.



7 Unite anche la mozzarella a pezzi o i bocconcini di mozzarella e mescolate.



- 8 Quando la pasta è cotta la dente, mettete la pentola sotto l'acqua fredda per bloccarne la cottura, quindi scolatela.



- 9 Trasferite la pasta in una grande insalatiera, unite anche il condimento a base di pomodorini e mozzarella e mescolate.



10 Aggiungete infine anche le zucchine grigliate e mescolate nuovamente.



11 Condite a piacere con altro olio extravergine d'oliva e sale. Servite, infine, la pasta fredda o tiepida.

