

PRIMI PIATTI

Rigatoni con pomodori capperi ed olive

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



Cercate un piatto semplice e sfizioso, che sia perfetto se avete tanti ospiti, magari in una sera d'estate? Bene, allora vi proponiamo una ricetta deliziosa che fa proprio al caso vostro: rigatoni con pomodori capperi ed olive. Un'insalata di pasta semplice da preparare, veloce e saporita. Da preparare in anticipo è veramente comoda per il periodo caldo.

Ottima da portare sotto l'ombrellone e deliziosa come schiscetta per l'ufficio. Semplice e buonissima

diventerà certamente anche un vostro cavallo di battaglia.

Provatela e diventerà uno dei vostri piatti preferiti!

Un secondo da abbinare? [Straccetti di pollo al limone](#), buonissimi! E se cercate altre ricette di insalate di pasta, ecco alcuni consigli deliziosi:

[insalata di pasta profumata](#)

[insalata di pasta al pesto e scaglie](#)

INGREDIENTI

RIGATONI 400 gr

CAPPERI 20 gr

OLIVE NERE 80 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

POMODORI 500 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

BASILICO

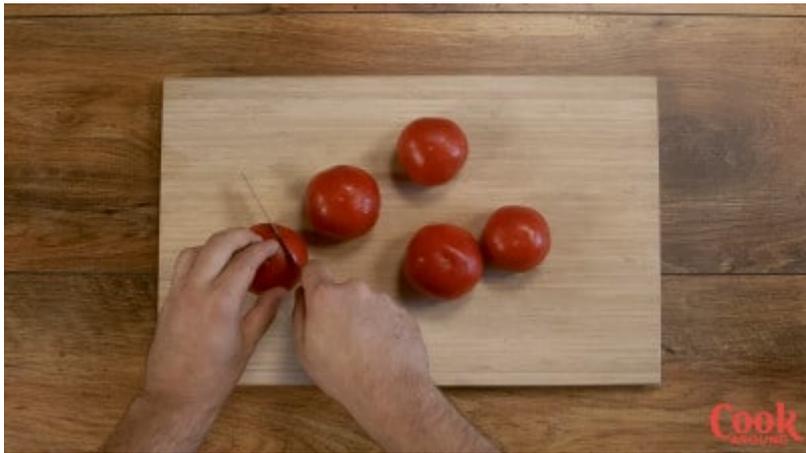
PREPARAZIONE

1 Lessate la pasta, scolatela, lasciatela raffreddare.





2 Tagliate a cubetti i pomodori e spezzettate le olive





- 3** Mettete il tutto in un'insalatiera con i capperi e gli spicchi d'aglio interi. Condite con l'olio e sale e lasciate insaporire per almeno due ore a temperatura ambiente









4 Condite la pasta con il preparato, avendo cura di rimuovere gli spicchi d'aglio.



