

PRIMI PIATTI

Pasta alla puttanesca fredda

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [8 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Sei alla ricerca di un **piatto veloce**, ma **fa caldo** e non hai voglia di **impazzire in cucina**? Ti direi che sei nel posto giusto allora! Oggi ti spiego **come cucinare un'insalata di pasta** diversa dal solito: **la pasta alla puttanesca fredda**! Sì, lo so, sei abituato a mangiarla bella calda nelle altre stagioni, ma ti garantisco che questo **piatto della tradizione italiana** si presta molto bene a questo tipo di preparazione! **Segui la nostra ricetta** semplificata dai **passo passo fotografici** per cucinare anche tu questa **buonissima pasta alla puttanesca fredda**, oppure guarda le [altre ricette fredde](#) che potrebbero piacerti:

[Insalata di riso](#)

[Insalata di pasta alla mediterranea](#)

[Insalata di pollo](#)

[Insalata di patate con pesto di rucola](#)

[Insalata di riso vegana](#)

INGREDIENTI

SEDANI RIGATI 320 gr

POMODORINI 200 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

FILETTI DI ACCIUGHE 6

OLIVE NERE DENOCCIOLATE 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5
cucchiari da tavola

CAPPERI DISSALATI 1 cucchiaino da tavola

PREZZEMOLO TRITATO 1 cucchiaino da
tavola

SALE

PEPE NERO

COME SI FA LA PASTA ALLA PUTTANESCA FREDDA

- 1 La prima cosa da fare per preparare la pasta alla puttanesca fredda, è cuocere la pasta. Riempi una capiente pentola con acqua potabile, portala a bollore, quando l'acqua bolle abbassa la fiamma, buttaci un pugno di sale grosso, alza di nuovo la fiamma e, quando torna a bollire versa la quantità di pasta prevista dalla ricetta. Cuoci la pasta rispettando i tempi indicati nella confezione, poi scola la pasta in uno scolapasta e passalo velocemente sotto l'acqua corrente fresca per fermare la cottura ed eliminare l'amido in eccesso che potrebbe dare un fastidioso effetto di "colla". Sgronda bene la pasta e mettila in una ciotola capiente condita con olio extravergine di oliva.



- 2 Adesso prepara il condimento: lava i pomodorini e tagliali a metà o in quarti a seconda della loro dimensione, mettili in una terrina. Scola e taglia i filetti d'acciuga e uniscili ai pomodorini. Sbuccia e taglia sottilmente lo spicchio d'aglio o in alternativa, tritalo. Scola dal liquido di conservazione le olive nere, tagliale a rondelle, infine riunisci tutti gli ingredienti in una ciotola.





- 3 Sminuzza i capperi dissalati, aggiungili agli altri ingredienti nella ciotola e unisci anche il prezzemolo tritato.





4 Condisci con sale, pepe macinato di fresco e un filo d'olio.



5 Mescola molto bene il condimento con un cucchiaio, poi uniscilo nell'insalatiera dove hai già preparato la pasta fredda. Mescola e copri con della pellicola da cucina, lascia in frigo almeno mezz'ora prima di servire.





CONSIGLIO

Puoi cucinare la pasta alla puttanesca il giorno prima, tienila in frigo coperta di pellicola da cucina e tirala fuori 20 minuti prima di servirla.

Se vuoi preparare la pasta in versione vegetariana puoi non mettere le acciughe o sostituirle con delle lamelle di mandorle che donano una nota croccante. Se usi le olive taggiasche non è necessario tagliarle a rondelle, essendo già piccole puoi lasciarle anche intere.