

Pasta fredda alla crudaiola

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



Più le temperature sono alte meno si ha voglia di stare ai fornelli... in estate quindi non c'è ricetta migliore della pasta fredda alla crudaiola, un [primo piatto](#) facile e veloce con un condimento senza cottura! Pochi semplici ingredienti sempre reperibili: in questo caso tonno, pomodorini, olive e basilico, che potete però personalizzare a vostro piacimento, così come il formato di pasta. Ideale da preparare in anticipo, la pasta fredda alla crudaiola è perfetta per rifocillarsi quando si torna stanchi dal lavoro o, ancora meglio, dalla spiaggia!

Scopri altri primi piatti estivi:

[Pasta fredda al limone](#)

[Pasta fredda con pomodorini, mais e olive](#)

[Orecchiette con fagiolini, pomodori e tonno](#)

[Orecchiette estive](#)

INGREDIENTI

FARFALLE 320 gr

POMODORINI DATTERINI 350 gr

TONNO SOTT'OLIO peso non sgocciolato -
250 gr

OLIVE TAGGIASCHE 3 cucchiari da tavola

AGLIO 1 spicchio

BASILICO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Portate a bollire una pentola con abbondante acqua salata e cuocete la pasta per il tempo indicato sulla confezione.

Nel frattempo lavate e asciugate i pomodorini, poi tagliateli in quarti.



2 Trasferite i pomodorini in una ciotola e aggiungete gli altri ingredienti: lo spicchio di aglio privato dell'anima e tritato, il basilico tritato e le olive denocciolate.

Condite con sale, pepe e 4 cucchiaini di olio.



3 Unite anche il tonno sgocciolato e mescolate bene.



4 Trascorso il tempo di cottura scolate la pasta e aggiungetela al condimento.

Condite con 2 cucchiai di olio, mescolate bene e lasciate raffreddare.

Servite la pasta alla crudaiola a temperatura ambiente o fredda di frigo.

