

PRIMI PIATTI

Pasta fredda alla crudaiola

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

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

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



La pasta alla crudaiola è un piatto tipico della cucina italiana, che si prepara con [pasta fredda](#) condita di base con pomodorini, basilico, olio e formaggio.

È una ricetta semplice e veloce, ideale per l'estate, per la pausa pranzo al lavoro o per un pranzo al sacco al mare o in campagna.

La pasta fredda alla crudaiola è una ricetta davvero versatile, infatti puoi variarla a seconda dei tuoi gusti o di quello che hai in frigo, per esempio, puoi aggiungere olive, capperi, tonno, mozzarella, rucola o altri ingredienti che ti suggerisce la tua fantasia, l'importante è che siano prodotti freschi e che si

abbinino bene tra loro.

La nostra versione della pasta fredda alla crudaiola, ha come **parola chiave** la **praticità**, adatta anche a chi si avvicina per la prima volta alla cucina, abbiamo deciso di usare **ingredienti facilmente reperibili e alla portata di tutti**. Guarda la nostra **ricetta con passo passo fotografico** e cucina con noi la **pasta fredda alla crudaiola**.

Prima di cominciare guarda queste altre ricette di [primi piatti](#) facili, veloci e golosi:

[Pasta fredda al limone](#)

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

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

[Orecchiette estive](#)

[Pasta fredda con pesto genovese](#)

INGREDIENTI PER FARE LA PASTA

FRESCA ALLA CRUDAIOLA

POMODORINI DATTERINI 350 gr

FARFALLE 320 gr

TONNO SOTT'OLIO peso non sgocciolato - 250 gr

OLIVE TAGGIASCHE 3 cucchiaini da tavola

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

AGLIO 1 spicchio

BASILICO 1 ciuffo

SALE

PEPE NERO

COME SI FA LA PASTA FREDDA ALLA CRUDAIOLA

1 Il bello di questa ricetta è che prepari il condimento nello stesso periodo in cui cuoci la pasta, in questo modo ottimizzi al massimo il tuo tempo in cucina.

Porta ad ebollizione una pentola con abbondante acqua salata e cuoci la pasta per il tempo indicato sulla confezione.

Nel frattempo lava e asciuga i pomodorini, toglilo il picciolo, infine taglialo in quarti.



- 2 Trasferisci i pomodorini in una ciotola. Togli l'anima allo spicchio d'aglio e tritalo finemente, lava e trita le foglie di basilico, scola le olive e tritale grossolanamente. Riunisci tutti gli ingredienti tritati nella ciotola con i pomodorini, condisci con sale fino, pepe nero e 4 cucchiai di olio, mescola bene per fare insaporire.



- 3 Sgocciola il tonno dal suo olio di conservazione, rompiilo in pezzi con una forchetta prima di aggiungerlo al resto degli ingredienti. Mescola.



- 4 Quando la pasta è pronta, scolala su uno scolapasta posizionato nel lavello della cucina, apri l'acqua fredda del rubinetto (diamo per scontato che sia potabile) e butta il getto sopra la pasta, in questo modo fermerai la cottura. Sgronda bene l'acqua in eccesso muovendo energicamente lo scolapasta sopra la vasca del lavandino e poi uniscila nella ciotola con il condimento.

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

