

PRIMI PIATTI

Pasta fredda con pesto genovese, pomodorini e mozzarella

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



La pasta con pesto genovese, pomodorini e mozzarella è un gustoso [primo piatto](#) estivo velocissimo da preparare, ottimo da gustare sia a temperatura ambiente che freddo di frigorifero. Una pietanza saporita e delicata al tempo stesso, ben bilanciata dalla dolcezza dei pomodorini che si sposano perfettamente con la sapidità del [pesto](#) e la freschezza della mozzarella. Da provare subito!

Ecco altre sfiziose ricette di [pasta fredda](#) da preparare a casa:

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

[Pasta fredda al limone](#)

[Pasta fredda alla crudaiola](#)

INGREDIENTI

PASTA 320 gr

FOGLIE DI BASILICO 80 gr

SALE GROSSO 1 pizzico

AGLIO 1 spicchio

PINOLI 45 gr

PECORINO GRATTUGIATO 20 gr

FORMAGGIO GRATTUGIATO 20 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

100 ml

POMODORINI 150 gr

MOZZARELLINE CILIEGINE 300 gr

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la Pasta fredda con pesto genovese, pomodorini e mozzarella mettere le foglie di basilico in un mixer insieme a un pizzico di sale grosso, uno spicchio d'aglio, i pinoli, l'olio extra vergine di oliva e il mix di formaggio grattugiato.





2 Frullare alla massima potenza ad intermittenza, così da non ossidare le foglie di basilico, fino ad ottenere una crema grossolana. Versarne metà pesto in una insalatiera capiente, in cui verrà condita la pasta scolata al dente con un mestolo di acqua di cottura. Lavare e tagliare i pomodorini a metà e unirli alla pasta condita, insieme all'altra metà del pesto, amalgamando tutto.





3 Unire le mozzarelline ben scolate, e mescolare il tutto. Servire la pasta ben fredda o a

temperatura ambiente.



CONSERVAZIONE

La Pasta fredda con pesto genovese, pomodorini e mozzarella si conserva per un paio di giorni in frigorifero.