

PRIMI PIATTI

Pasta fredda con pomodorini, mais e olive

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Una delle paste fredde più leggere e colorate: pomodorini e mais....e se poi ci aggiungiamo anche qualche oliva nera? Una vera delizia!

Un primo piatto estivo da preparare anche con largo anticipo, sempre pronto per essere gustato da soli o in compagnia di amici e parenti e perché no? Potrebbe essere anche un elemento di un ricco apericena.

Cercate altre ricette di pasta fredda? Eccole:

[pasta margherita](#)

[pasta carciofi e tonno](#)

[pasta fredda alla napoletana](#)

[pasta fredda alla crudaiola](#)

[pasta fredda con pesto genovese](#)

INGREDIENTI

RUOTE 400 gr

MAIS GIALLO DOLCE 250 gr

OLIVE NERE 20

POMODORI CILIEGINI 400 gr

BASILICO 6 foglie

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Tagliate i pomodorini a metà e riuniteli in una ciotola di vetro.



2 Unite il mais, le olive ed il sale e mescolate.



3 Aggiungete il basilico spezzettato e condite con olio extravergine d'oliva. Mescolate, coprite con la pellicola e fate riposare in frigorifero.



- 4 Fate cuocere la pasta al dente, quindi portate tutta la pentola sotto l'acqua fredda per fermare la cottura della pasta.



5 Scolate la pasta e fatela freddare ulteriormente sotto il getto dell'acqua fredda.





- 6 Trasferite la pasta nella ciotola con il condimento, aggiungete dell'olio extravergine d'oliva, se vi piace e mescolate.



- 7 La pasta è pronta per essere servita fredda, se preferite fatela insaporire in frigorifero per un'oretta.

