

PRIMI PIATTI

Pasta fredda

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **10 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



La **pasta fredda** è un **piatto estivo** ideale per chi cerca un **piatto fresco e gustoso**. In questa ricetta, utilizziamo le orecchiette, una **pasta tipica pugliese**, arricchita da **pomodorini dolci e succosi** e **prosciutto cotto**, creando un **mix di sapori semplice ma irresistibile**.

Facile da preparare e perfetta per essere gustata in una calda giornata estiva, la **pasta fredda** è versatile e può essere **personalizzata con ingredienti a piacere**.

Segui la nostra guida passo dopo passo per realizzare questa deliziosa pasta fredda con orecchiette, pomodorini e prosciutto cotto, che saprà deliziare tutti quanti con la sua freschezza e leggerezza.

INGREDIENTI PER CUCINARE LA PASTA FREDDA

ORECCHIETTE 320 gr

POMODORINI 200 gr

PROSCIUTTO COTTO 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

ORIGANO 1 pizzico

INGREDIENTI PER CUCINARE IL PESTO

BASILICO 40 gr

PINOLI 20 gr

PARMIGIANO REGGIANO

GRATTUGIATO 30 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50

gr

SALE 1 pizzico

COME FARE LA PASTA FREDDA

1 in una pentola capiente, porta a bollore abbondante acqua, versa una manciata di sale grosso e le orecchiette.

Cuoci le orecchiette avendo cura di scolarle al dente, quando la pasta è cotta versala in una ciotola e aggiungi un filo di olio extravergine di oliva, mescola bene e tienila da parte.





2 Per preparare il pesto, puoi utilizzare un mixer o un mortaio. Lava accuratamente il

basilico e versalo nel mixer, aggiungi il Parmigiano reggiano grattugiato, i pinoli, l'olio extravergine d'oliva e una presa di sale, chiudi il mixer e frulla tutto a piccoli step, per non surriscaldare gli ingredienti.

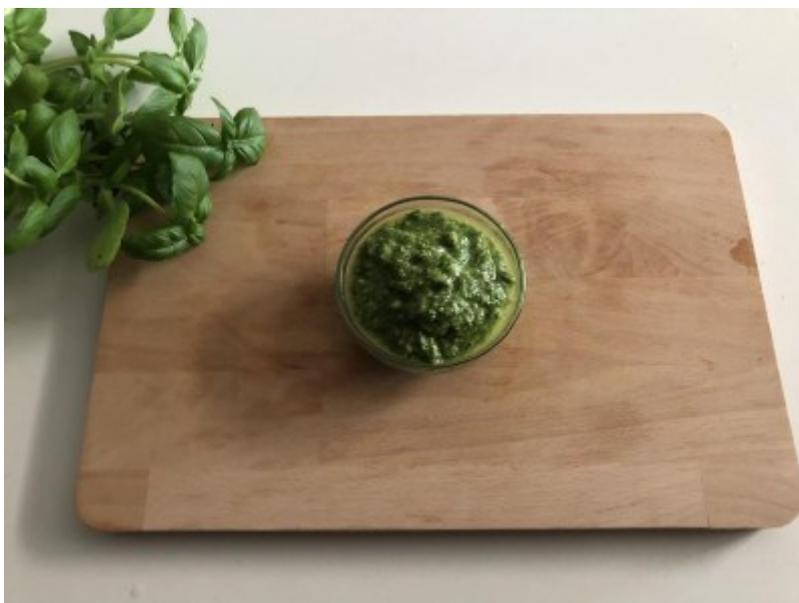






3 Apri il mixer e controlla se il pesto è ben tritato, puoi anche evitare di frullarlo del tutto e lasciarlo un po' più rustic. Quando il pesto è pronto tienilo da parte e prepara gli altri ingredienti.





4 Taglia il prosciutto cotto a cubetti, lava i pomodorini e taglia a piccoli pezzetti anche quelli.



- 5 Versa i pomodorini in una ciotola, condiscili con un filo d'olio, origano e sale e mescola bene il tutto.





- 6 Condisci la pasta con il pesto, i pomodorini e il prosciutto cotto nella ciotola della pasta e mescola bene il tutto.





SE TI È PIACIUTA LA PASTA FREDDA, PROVA ANCHE QUESTE RICETTE

[Insalata di pasta](#)

[Farro freddo](#)

[Pasta fredda con mozzarella](#)

[Pasta fredda con pesto](#)

[Pasta fredda alla crudaiola](#)