

PRIMI PIATTI

# Insalata di pasta

---

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

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

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

---



L'**insalata di pasta** è un delizioso [primo piatto estivo](#), semplice e rapido da preparare. Questa [ricetta](#) è ideale da gustare **durante i mesi più caldi** e può essere preparata in anticipo. Durante l'estate, **quando la voglia di cucinare diminuisce**, la [pasta fredda](#) è il **Jolly** che tutti dovrebbero avere in mano! La **pasta in insalata** è perfetta per **pranzi e cene** estive con amici, per **buffet informali** o da portare in **spiaggia** per un pranzetto rigenerante.

Prova la nostra ricetta semplice con video e passo passo fotografico per cucinare con le tue mani un'insalata di pasta piena di sapori e colori mediterranei.

## INGREDIENTI PER L'INSALATA DI

### PASTA

MEZZE PENNE 400 gr

POMODORI CILIEGINI 200 gr

MOZZARELLA 150 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ORIGANO

SALE FINO

## INGREDIENTI PER IL PESTO AL BASILICO

FOGLIE DI BASILICO 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO 40 gr

PINOLI 30 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE FINO

## COME FARE L'INSALATA DI PASTA

**1** Taglia i pomodorini a metà e disponili in una ciotola capiente.



- 2 Nel frullatore a immersione, metti le foglie di basilico, lo spicchio d'aglio, i pinoli, il parmigiano e abbondante olio. Frulla fino a ottenere un pesto denso e corposo. Trasferisci il pesto in una ciotola, aggiungi un pizzico di sale, mescola bene e conserva in frigorifero.







**3** Condisci i pomodorini con sale, origano e olio extra vergine d'oliva.



- 4 Riempi di acqua una pentola capiente e portala a bollore, buttaci un pugno di sale grosso e cuoci la pasta al dente, per i minuti che riporta nella confezione, poi scolala e passala sotto al getto dell'acqua fredda per fermare la cottura.





**5** Unisci la pasta condita con i pomodorini e il pesto di basilico. Mescola accuratamente.



**6** Taglia la mozzarella a dadini e aggiungila alla pasta condita. Mescola nuovamente e lascia l'insalata di pasta riposare in frigorifero per almeno due ore prima di servirla.





## IDEE E CONSIGLI

Se preferisci, puoi sostituire la mozzarella con provola o un altro formaggio a tua scelta.

Per un'insalata di pasta più ricca, aggiungi tonno sott'olio e olive.

Se non gradisci l'aglio, puoi ometterlo nella preparazione del pesto.

Questa stessa ricetta può essere adattata per preparare un gustoso riso freddo.

# COME CONSERVARE L'INSALATA DI PASTA

L'insalata di pasta può essere conservata in frigorifero per un massimo di due giorni, ben coperta con pellicola trasparente o in un contenitore ermetico.

## SE TI È PIACIUTA L'INSALATA DI PASTA, PROVA ANCHE QUESTE

[Farro freddo con primosale](#)

[Riso freddo esotico](#)

[Pasta fredda con mozzarella e crema di peperoni](#)

[Insalata di quinoa](#)

[Pasta alla puttanesca fredda](#)

RICETTE: