

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.

Prova anche queste altre ricette che siamo sicuri ti piaceranno:

[Insalata di pasta fredda](#)

[Pasta fredda alla crudaiola](#)

[Pasta fredda con mozzarella e peperoni](#)

[Pasta fredda con pesto alla genovese](#)

[Pasta fredda](#)

INGREDIENTI PER LA 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

PREPARAZIONE

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.

CONSERVAZIONE

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.