

ANTIPASTI E SNACK

Insalata di pasta con basilico e scaglie di grana

di: *fedia*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Quando le temperature iniziano ad alzarsi si ha voglia di piatti freschi e golesi ma che non richiedano molto tempo in cucina. Questa insalata di pasta con basilico e scaglie di grana, quindi è proprio la soluzione ideale se volete realizzare una ricetta sfiziosa per chi vuole portare a tavola un piatto che piaccia a tutti, facile ed economico, facendo ovviamente un'ottima figura. Questa è anche una ricetta furba perché può essere preparata in anticipo e portata a tavola quando è il momento opportuno. È ottima sia tiepida che fredda, insomma

non perdetevi il passo passo e vedrete che buona!

Vi segnaliamo, se amate questo genere di piatti anche la [pasta fredda con pomodorini, olive e mais](#): buonissima!

INGREDIENTI

350 g di pasta
100 g di parmigiano a scaglie
1 mazzetto di basilico
100 g di olive verdi e nere
olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dell'insalata di pasta con basilico e scaglie di grana mettete su un piano di lavoro tutti gli ingredienti che vi occorreranno per farla.



- 2 Tagliare il parmigiano a scaglie.



3 Mettere il parmigiano in un recipiente freddo.



4 Aggiungere le olive tagliate a rondelle.



5 Il basilico tagliato a listerelle.



6 Lasciar riposare il tutto per 30 minuti circa irrorando con poco olio.

Aggiungere poi la pasta fatta precedentemente cuocere al dente, scolata benissimo, fredda e condita con olio. Amalgamare i sapori per almeno un'ora a temperatura ambiente.



7 Impiattare e decorare con olive intere e un ciuffo di basilico.



NOTE

CONSIGLIO