

ANTIPASTI E SNACK

## Insalata di pasta con basilico e scaglie di grana

---

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

Ingredienti per 4 persone.

# CONSIGLIO

**Potrei preparare prima questo piatto?**

Certo, essendo buono anche freddo, va bene giocare in anticipo.

**Posso fare la stessa ricetta usando il farro?**

Certo! Verrà ottimo e se devi servirlo ad una cena puoi realizzare anche dei bicchierini mono porzione da buffet.

**Potrei aggiungere dei filetti di tonno sott'olio?**

Certo che sì! Ci stanno molto bene.