

ANTIPASTI E SNACK

Insalata di pasta fredda

di: *Serena Valeri*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + **40 MINUTI DI RIPOSO**



Che bontà incredibile l'**insalata di pasta fredda**!! Un piatto speciale perché piace sempre a tutti ed è anche un grande asso nella manica per chi ha bisogno di consumare qualche ingrediente alla svelta! Perché questa ovviamente è solo una base dalla quale partire, anzi date libero sfogo alla vostra fantasia. Il piatto è perfetto da presentare ad una cena estiva, oppure da portare in ufficio o perché no, da mangiare sotto l'ombrellone! Provate questa ricetta dal successo assicurato e se amate questo tipo di piatto, vi invitiamo a realizzare anche la

versione "pasta all'insalata [profumata](#)"

INGREDIENTI

400 g di mezze penne rigate
1 manciata abbondante di olive nere
1 lattina di mais
1 barattolo di giardiniera
240 g di tonno al naturale
5-6 cucchiaini di maionese
4-5 wustel
4-5 cucchiaini di olio di oliva.

PREPARAZIONE

1 Per fare l'insalata di pasta fredda, per prima cosa in una pentola con abbondante acqua salata fate lessare la pasta.

In una ciotola sbriciolate il tonno, unite le olive, la giardiniera scolata, il mais, i wustel tagliati a rondelle e mescolare.



2 Scolate la pasta e fatela raffreddare sotto l'acqua fredda, unitela al condimento unendo anche la maionese e l'olio e mescolare bene.

Mettete in frigo almeno 40 minuti.





CONSIGLIO