

PRIMI PIATTI

# Insalata di pasta con melone e rucola

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**

DIFFICOLTÀ: **molto bassa**

PREPARAZIONE: **20 min**

COTTURA: **12 min**

COSTO:

**basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



## INGREDIENTI

FUSILLONI 400 gr

POMODORINI D'ATTERINI 200 gr

PROSCIUTTO CRUDO 100 gr

MOZZARELLA DI BUFALA 250 gr

RUCOLA 50 gr

MELONE 350 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPE

Insalata di pasta: ovvero la risposta a chi vuole un piatto molto fresco senza per questo rinunciare alla pasta! Ecco la ricetta che fa per voi! Fresca e saporita, è quel che ci vuole per la stagione calda...

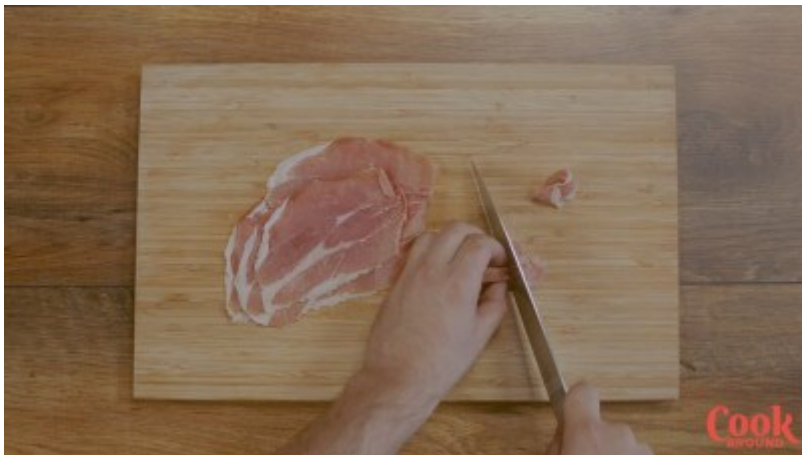
## Preparazione

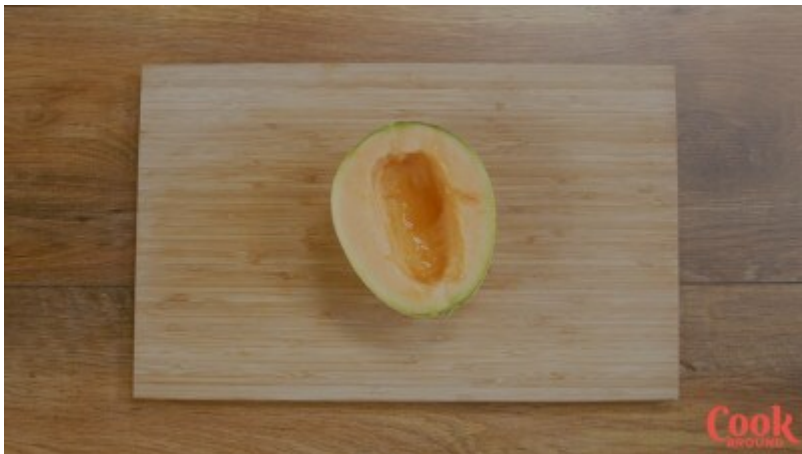
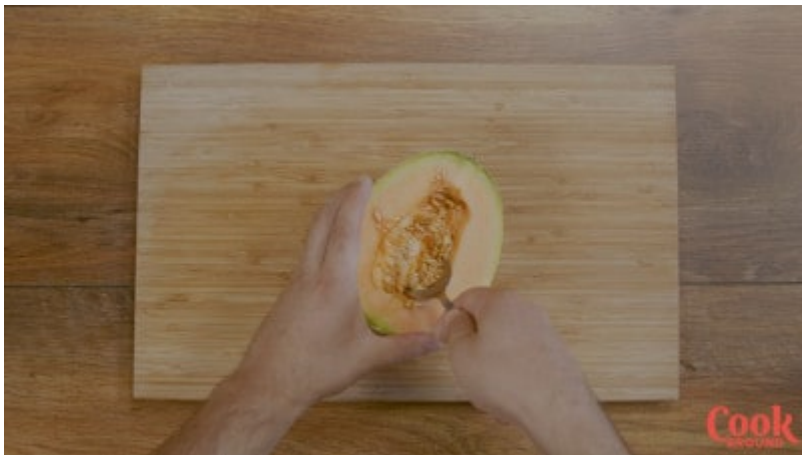
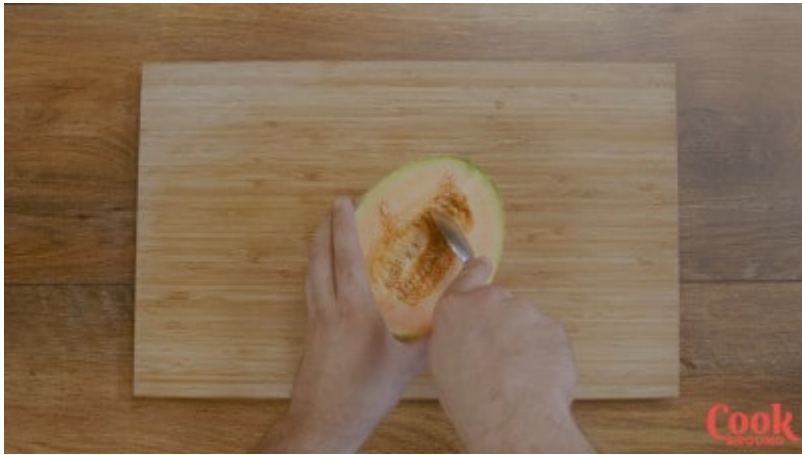
**1** Lessate la pasta in acqua bollente salata, lasciatela raffreddare.



**2** PROSCIUTTO CRUDO. Tagliate a cubetti il melone











3 la mozzarella (scolarla) e i pomodori



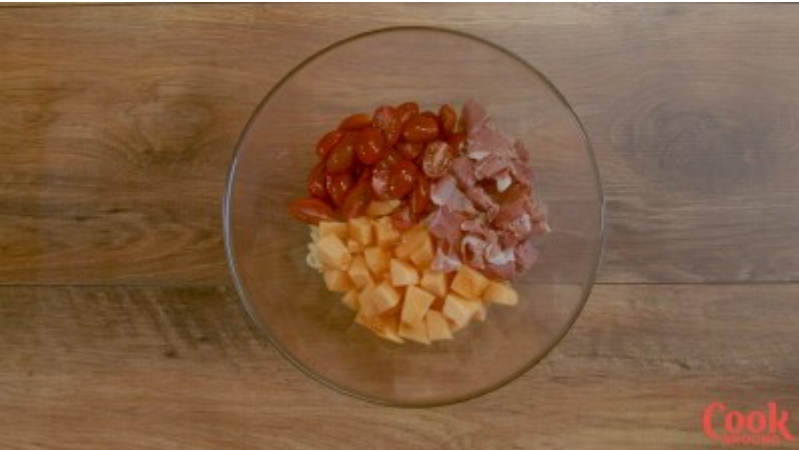
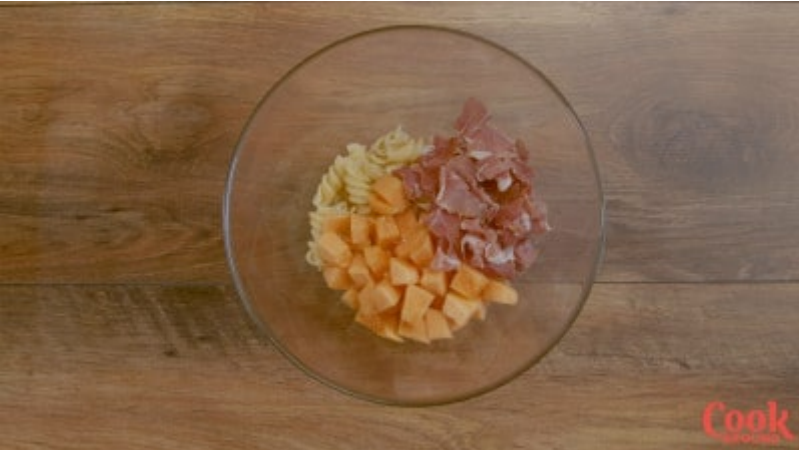




4 ed uniteli alla pasta in un'insalatiera. le foglie di rucola unite anch'esse all'insalata di pasta. Condite la pasta con tutti gli ingredienti, aggiungete un altro filo d'olio pepe sale e servite.











**5** FILO D'OLIO E GIRATA DI PEPE

