

PRIMI PIATTI

# Insalata di pasta con melone e rucola

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [12 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Insalata di pasta con melone e rucola: 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. L'abbinamento insolito e intrigante, rende questo piatto decisamente particolare e l'effetto sorpresa è assicurato.

Provate questa ricetta e vedrete che successo sulla vostra tavola.

Se amate i piatti freddi e cercate altre ricette di insalata di pasta, ecco per voi alcune idee molto

gustose:

[insalata di pasta profumata](#)

[insalata di pasta con il pesto](#)

[insalata di orzo alla greca](#)

## INGREDIENTI

FUSILLONI 400 gr

POMODORINI DATTERINI 200 gr

PROSCIUTTO CRUDO 100 gr

MOZZARELLA DI BUFALA 250 gr

RUCOLA 50 gr

MELONE 350 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PEPE

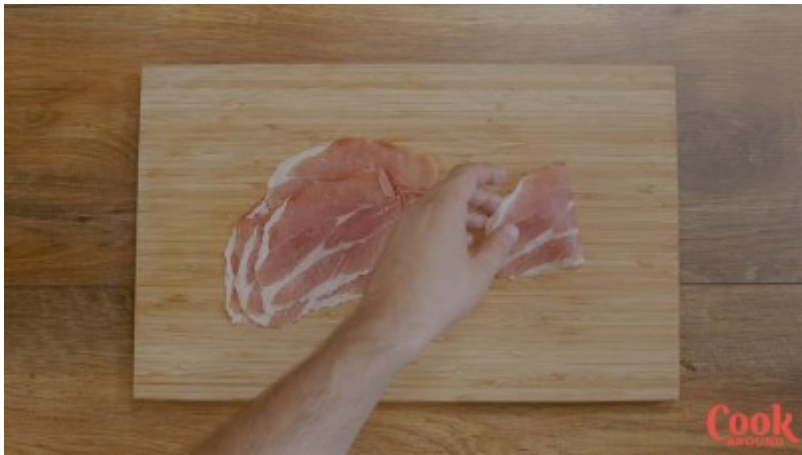
## PREPARAZIONE

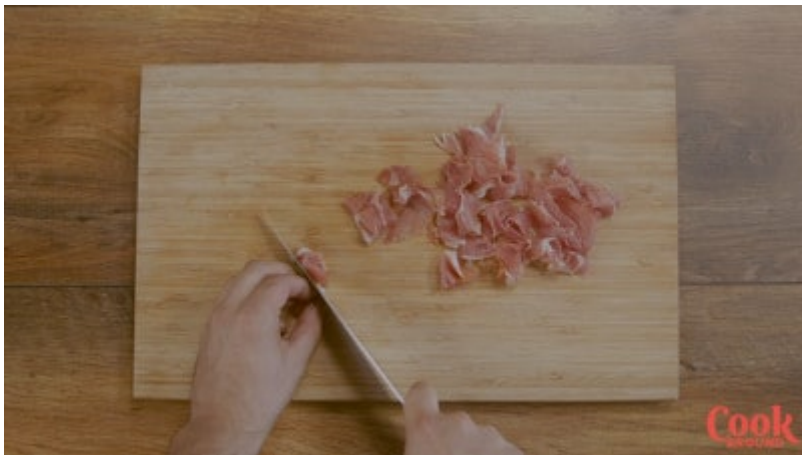
- 1 Per realizzare la ricetta della pasta con melone e rucola per prima cosa lessate la pasta in acqua bollente salata, lasciatela raffreddare.



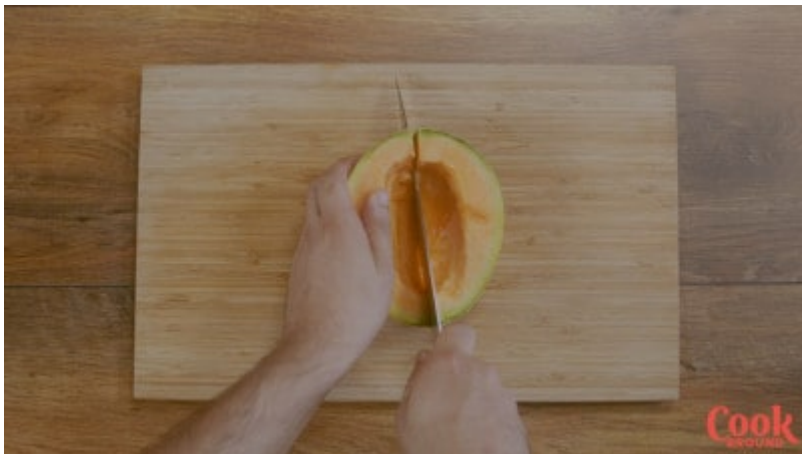
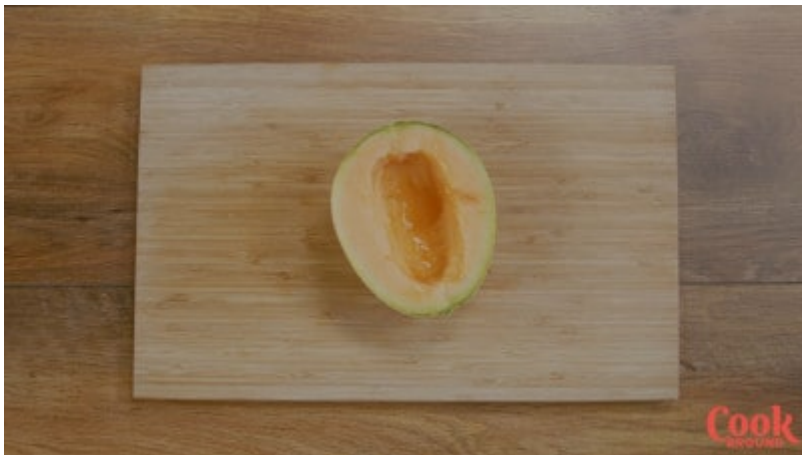
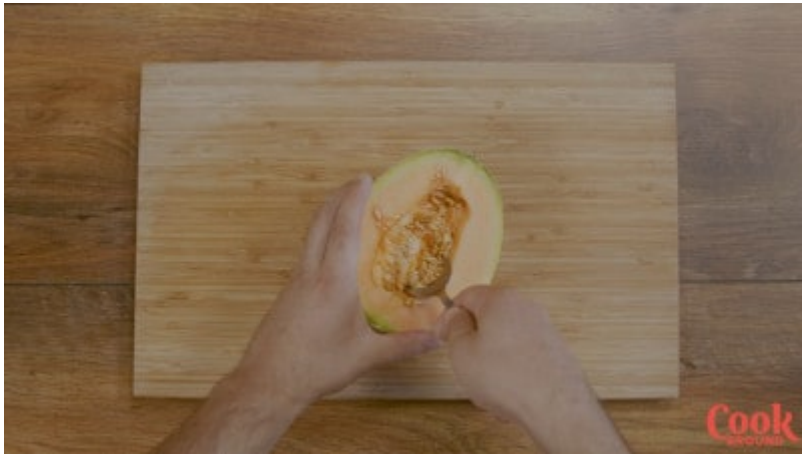
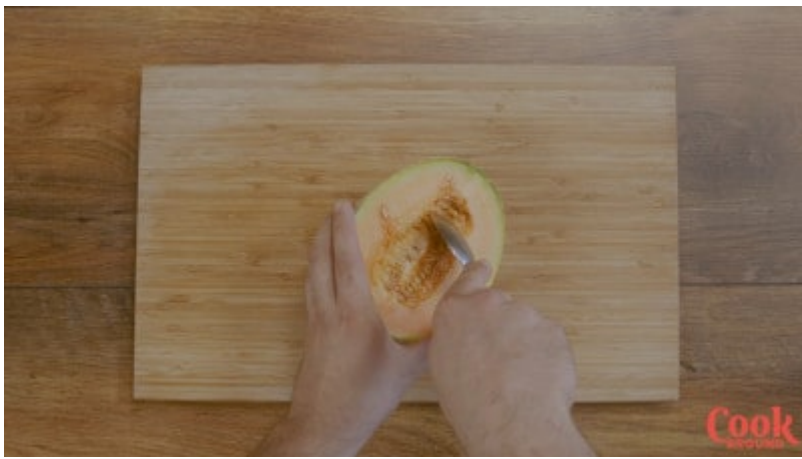


2 Quindi tagliate a listarelle il cruso e a cubetti il melone.











3 Ora la mozzarella (scolata per bene) e dividete i pomodori a metà.











- 4 Uniteli alla pasta in un'insalatiera. Aggiungete anche le foglie di rucola e condite la pasta con tutti gli ingredienti, aggiungete un altro filo d'olio pepe sale e servite.

