

PRIMI PIATTI

# Pasta fredda al limone

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa** / **Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **5 min**    COTTURA: **8 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Se state cercando la ricetta giusta per fare un buon primo piatto fresco e goloso, che sia magari perfetto per una cena tra amici magari di sera d'estate, la pasta fredda al limone è proprio la ricetta che fa per voi. Facile da fare, richiede pochi accorgimenti e di certo diventerà uno dei vostri cavalli di battaglia. E se amate questo genere di proposte ve ne diamo un'altra che non potete assolutamente rifiutare: che ne dite di realizzare la ricetta dell'[insalata di riso con gamberi e peperoni](#)? Davvero ottima!

Altre ricette di pasta fredda?

Ecco alcune idee imperdibili!

[pasta fredda alla napoletana](#)

[pasta fredda con pomodorini e mais](#)

[pasta margherita](#)

[pasta fredda alla crudaiola](#)

## INGREDIENTI

PENNE 400 gr

LIMONE 1

CIPOLLOTTI 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

## PREPARAZIONE

**1** Fate lessare le penne in abbondante acqua salata.

Nel frattempo, miscelate olio a crudo, quanto basta per condire la pasta, un cipollotto tritato finemente, sale e pepe.



- 2 Non appena la pasta è cotta al dente, scolatela, conditela con poco olio e lasciatela raffreddare.



- 3 Trasferitela, quindi, in una zuppiera e conditela con l'emulsione preparata precedentemente.



- 4 Aggiungete, infine, del prezzemolo fresco tritato e il succo del limone.

