

PRIMI PIATTI

Pasta fredda alla napoletana

di: *Lyra*

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

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **12 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se amate i sapori forti e decisi di quelli che di certo non passano inosservati, l'insalata di pasta fredda alla napoletana è ciò che fa per voi! Con il peperone verde, il peperoncino, la cipolla e l'aglio è consigliata solo agli amanti dei sapori intensi e decisamente non banali. La ricetta è deliziosa e decisamente semplice da realizzare ed è per questo che vi consigliamo di farla, perché diventerà certamente un vostro cavallo di battaglia! Se amate i piatti campani ecco per voi un'altra proposta interessante: ecco come fare una speciale

[parmigiana!](#)

INGREDIENTI

FARFALLE 300 gr
PEPERONE GIALLO ½
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2
POMODORINI 250 gr
ZUCCHINE 3
PROVOLONE 200 gr
CIPOLLOTTI 4
ACETO DI VINO ROSSO o a piacere - 2
cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
BASILICO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per preparare la pasta fredda alla napoletana dovrete come prima cosa mettere sul fuoco una pentola colma d'acqua che dovrete salare adeguatamente, quindi a bollore tuffate la pasta e fate cuocere al dente.

Quando sarà cotta dovrete passarla o sotto l'acqua fredda corrente o farla freddare in acqua ghiacciata.

2 Preparate, ora, le zucchine: lavatele, spuntatele, quindi prendete solo la parte verde esterna delle zucchine eliminando la parte centrale semosa. Riducete questa a listarelle.

Lavate il peperone, rimuovete i semi e i filamenti bianchi, quindi riducete la polpa a cubetti.

Lavate i pomodorini e tagliateli a metà.

Pulite anche i cipollotti ed affettateli a rondelle.

3 Portate a bollore dell'acqua e fatevi scottare le zucchine giusto per 30 secondi, fate freddare velocemente in acqua ghiacciata.

4 Condite, ora, la pasta con le verdure, il provolone che avrete tagliato a cubetti, l'aglio ed il peperoncino preventivamente tritati, del basilico spezzettato a mano per evitare che si ossidi, dell'aceto a vostro gusto, sale e pepe e abbondante olio extravergine d'oliva.

5 Mescolate tutto molto bene affinché l'insalata di pasta fredda alla napoletana possa condirsi alla perfezione.

Fate riposare al preparazione in frigorifero per almeno un'oretta per poterla servire ben fredda e per lasciargli il tempo di insaporirsi.