

PRIMI PIATTI

# Pasta fredda

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *+ 1 ORA PER IL RIPOSO*

---



Alzi la mano chi in estate mangerebbe solo insalata di **pasta fredda**! Noi la adoriamo anche perché è un vero must, oltre ad essere una ricetta che può trasformarsi in super riciclo. Questa che vi proponiamo è una versione facilissima e leggera, ma voi volendo potrete modificarla come meglio credete. Un piatto perfetto da mettere a tavola nei giorni più caldi, ideale anche da portare in ufficio o perché no, servito in piccole coppette per un buffet. Provatela appena possibile e fateci sapere se vi è piaciuta, e se avete fatto modifiche! Se amate particolarmente i piatti freddi, vi diamo allora anche

un'altra idea: che ne dite di provare anche quella con le [olive e il mais?](#)

Altre ricette di pasta fredda? Eccole, davvero imperdibili!

[pasta fredda alla napoletana](#)

[pasta fredda al limone](#)

## INGREDIENTI

PASTA CORTA del tipo che preferite - 300 gr

MOZZARELLA 250 gr

TONNO SOTT'OLIO 200 gr

POMODORINI 250 gr

FOGLIE DI BASILICO

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare un'ottima pasta fredda, dovrete come prima cosa mettere sul fuoco una pentola colma d'acqua e dovrete portarla a bollore.

Quando l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela adeguatamente e tuffatevi il tipo di pasta corta che preferite, in questo caso noi abbiamo utilizzato come tipo di pasta i termosifoni.

Cuocete la pasta come al solito al dente.

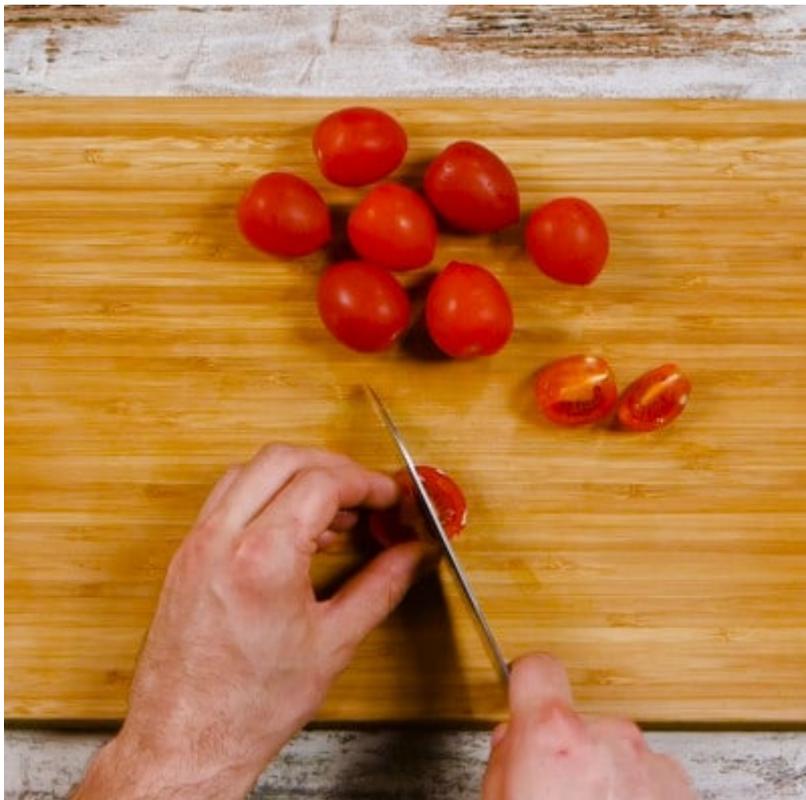
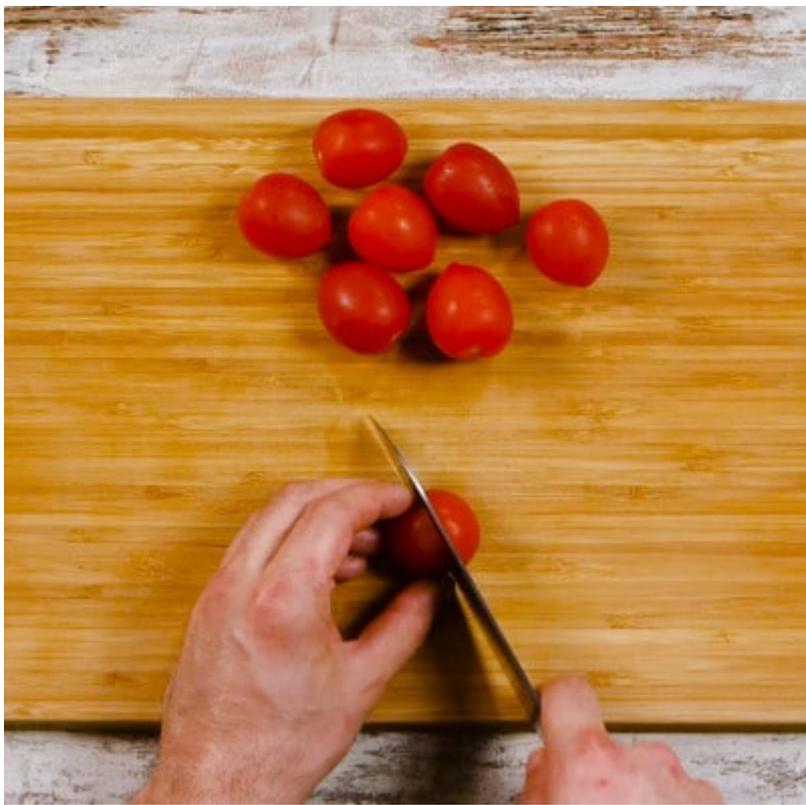
Una volta che la pasta avrà raggiunto la cottura desiderata, scolatela e passatela brevemente sotto l'acqua fredda, in maniera tale da fermare la cottura.

Trasferite la pasta in un capiente recipiente.



**2** Preparete a questo punto il condimento: preparate i pomodorini, lavateli, rimuovete i piccioli e tagliateli a spicchi.

Scolate le mozzarelle dall'acqua di governo, quindi tagliatela a cubetti.







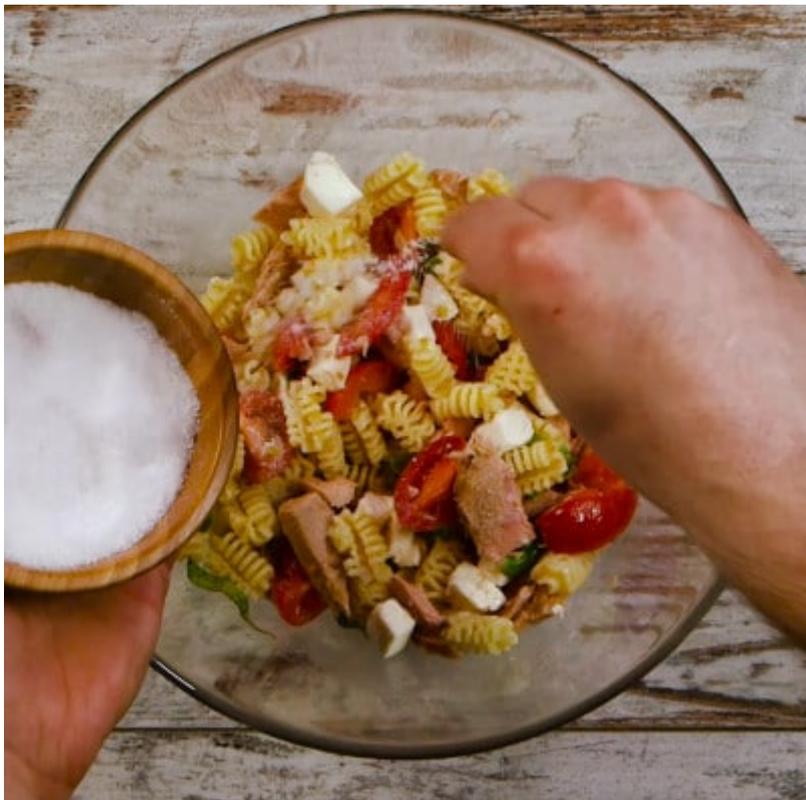
**3** Unite sia i pomodorini che la mozzarella nell'insalatiera con la pasta.

Aprite, infine, le scatolette di tonno, sgocciolate quest'ultimo molto bene dall'olio di conserva e unitelo alla pasta fredda spezzettandolo con la forchetta.

Aromatizzate la pasta fredda con le foglioline di basilico spezzettate a mano, regolate, se necessario con poco sale e anche una macinata di pepe. Condite, infine anche con un bel giro d'olio extravergine d'oliva.









- 4 Date un'ultima mescolata all'insalata di pasta così da condirla alla perfezione e servitela a piacere a temperatura ambiente oppure fatela riposare per un'oretta in frigorifero per servirla ben fredda.

