

# Pasta fredda cotta, mozzarella e verdure

La **pasta fredda cotta, mozzarella e verdure** è una pasta fredda ottima da gustare nel periodo estivo, anche fuori casa, sia in ufficio, sia per un picnic o una giornata al mare.

Io adoro preparare la **pasta fredda cotta, mozzarella e verdure** con diversi formati che cuocio tutti insieme, eventualmente buttandoli nell'acqua a fasi successive a seconda del tempo di cottura. Un esempio? Se usate tre tipi di pasta che cuociono rispettivamente 15, 10 e 7 minuti, buttate prima quella da 15, dopo 5 minuti quella da 10 e dopo 3 minuti quella da 7. Alla fine scolate tutto insieme!

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **490Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 100 g di fagiolini
- 100 g di pomodorini
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale
- 2 spicchi di aglio
- Origano
- 50 g di mozzarelline
- 50 g di prosciutto cotto in un'unica fetta o a cubetti
- 160 g di pasta

## PREPARAZIONE

- Pulire i fagiolini spuntando le estremità e togliendo i filamenti. Lavarli accuratamente sotto acqua corrente. Cuocerli per 20 minuti a vapore, oppure lessarli per 15 minuti in acqua salata. Ritirarli, tagliarli a pezzetti di 2-3 centimetri e metterli in una capace ciotola.
- Lavare i pomodorini ed affettarli nello spessore di mezzo centimetro circa. Metterli nella stessa ciotola dei fagiolini e condire con metà olio, un pizzico di sale, l'aglio spellato ed affettato e una manciata di origano.
- Scolare le mozzarelline dal liquido di governo, affettarle e unirle agli altri ingredienti.
- Ridurre il prosciutto cotto a cubetti e mettere anch'essi nella ciotola.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata. Scolarla al dente, disporla su un piatto molto largo, condirla con il restante olio, mescolarla e farla raffreddare uniformemente. Metterla quindi in una ciotola.
- Unire il condimento e mescolare accuratamente.
- Lasciar riposare in frigorifero almeno un'ora prima di servire. E' ottima anche il giorno dopo.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Fusilli, celentani, rotelle, formati vari assortiti.

## STAGIONE

Maggio, giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



### VARIANTE VEGETARIANA

Al posto del prosciutto cotto utilizzare un formaggio tipo Leerdammer.

### I consigli di Barbara

Lasciare la pasta a temperatura ambiente almeno mezz'ora prima di servirla.