

# Pasta fredda pomodoro e mozzarella

La **pasta fredda pomodoro e mozzarella** è la più classica delle paste fredde, tipicamente estiva, ottima da gustare nelle giornate calde, quando non si ha voglia di accendere i fornelli. Si può preparare la sera prima e conservare in frigorifero per 1 giorno.

Per la preparazione della **pasta fredda**, preferire un formato di pasta riccio o dalla forma elaborata, come fusilli, rotelle, farfalle, caserecce o simili: tengono meglio la cottura e assorbono più condimento. Se è di buona qualità non occorre passarla sotto l'acqua fredda per fermare la cottura, ma basta allargarla su un piatto mescolandola.

La **pasta fredda pomodoro e mozzarella** si presta ottimamente per un picnic, un pranzo al lavoro, oppure per essere gustata sulla spiaggia, fra un bagno di sole e uno in mare :-)

## INFORMAZIONI

- **2** persone
- **475Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 160 g di pasta
- Sale
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 150 g di pomodorini
- 2 spicchi di aglio
- 4 foglie di basilico più alcune per decorare
- 100 g di mozzarella fiordilatte
- 4 olive nere

## PREPARAZIONE

- Lessare la pasta in abbondante acqua salata.
- Scolarla al dente, disporla su un piatto molto largo, condirla con un filo d'olio, mescolarla e farla raffreddare uniformemente. Metterla quindi in una ciotola.
- Preparare il condimento.
- Lavare i pomodorini e tagliarli a spicchi. Metterli in un colino a perdere il liquido di vegetazione mescolandoli con l'aglio spellato ed affettato, le foglie di basilico lavate e spezzettate e un pizzico di sale.
- Tagliare la mozzarella a cubetti e metterli in un colino a perdere il siero.
- Snocciolare le olive e spezzettarle.
- Una volta che la pasta si è ben raffreddata, metterla in una pirofila, condirla con l'olio extravergine ed unire gli altri ingredienti.
- Mescolare accuratamente, far riposare in frigorifero per almeno un paio d'ore e ritirare almeno un'ora prima di servire, per gustare la pasta a temperatura ambiente.
- Decorare con foglie di basilico.

## PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

rotelle, farfalle, fusilli, fusilli bucati, cellentani o cavatappi, gemelli, castellane, pipe rigate, caserecce.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

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

