

Pasta pomodorini e basilico

La **pasta pomodorini e basilico** è una tipica **pasta fredda estiva**, preparata con i protagonisti di questa stagione: pomodori, basilico ed aglio fresco. Io ho utilizzato i pomodorini tipo Pachino, ma è ottima con tutti i tipi: fragolini, datterini, anche di grande dimensione, basterà ricavarne una dadolata.

La **pasta pomodorini e basilico** è perfetta nelle giornate calde, ma anche come pasto fuori casa, che sia al lavoro... o in spiaggia! L'importante è conservarla in un contenitore a chiusura ermetica e gustarla a temperatura ambiente :-)

INFORMAZIONI

- **2** persone
- **400Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 20 g di basilico (peso netto delle foglie)
- 150 g di pomodorini
- 4 olive nere
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 4 spicchi di aglio meglio se fresco
- Sale
- 10 g di pinoli
- 160 g di pasta tipo trofie

PREPARAZIONE

- Lavare con cura le foglie di basilico e rimuovere il gambo e la nervatura centrale se sono molto grosse. Tritarle abbastanza finemente.
- Sciacquare i pomodorini e tagliarli a spicchi.
- Snocciolare le olive e tagliarle a metà.
- Riunire basilico, pomodori ed olive in una terrina, capiente abbastanza da condirci la pasta, ed unire l'olio, gli spicchi d'aglio spellati ed un pizzico di sale. Mescolare.
- Mettere i pinoli in un pentolino antiaderente, portarlo sul fuoco e tostarli a fiamma bassa fintanto che non avranno preso colore.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e scolarla. Condirli nella ciotola con le verdure mescolando accuratamente.
- Servire decorando con i pinoli tostatati.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Trofie, boccoli, fusilli, celentani.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Questa pasta è ottima anche fredda. In tal caso lessarla come d'abitudine, 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, unire il condimento, mescolare e lasciar riposare in frigorifero per almeno un'ora prima di servire. Ottima anche il giorno dopo!

