

Pasta pomodorini e ravanelli

La **pasta pomodorini e ravanelli** è un primo piatto velocissimo da preparare, leggero e il cui il condimento è a crudo, quindi si presta bene nelle calde giornate estive, quando si ha poca voglia di tenere a lungo accesi i fornelli. Pomodorini, cipollotti e ravanelli si uniscono insieme e donano alla pasta sapore, colore e croccantezza.

La **pasta pomodorini e ravanelli** 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!

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **395Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 100 g di pomodorini
- Sale
- 4 ravanelli
- 1 cipollotto di forma sottile
- Aceto di vino
- 4 rametti di prezzemolo
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 160 g di pasta

PREPARAZIONE

- Lavare i pomodorini e tagliarli a spicchietti. Metterli in un colino, unire un pizzico di sale e farli sgocciolare affinché perdano liquido di vegetazione.
- Lavare bene i ravanelli, togliere le foglie e la radichetta e tagliarli a spicchietti.
- Pulire il cipollotto togliendo le radichette e lo strato duro più esterno. Affettarne la parte bianca. Mettere le fettine ottenute in acqua e aceto per una decina di minuti.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente. Io uso la mezzaluna su un tagliere.
- Mettere in una ciotola abbastanza grande da condirci la pasta i pomodorini, i ravanelli, i cipollotti, il prezzemolo tritato e l'olio. Regolare di sale.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla e condirla nella ciotola con le verdure,
- Servire.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

Spaghetti, spaghetti alla chitarra, linguine.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

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

