

Pasta al pomodoro freddo

La **pasta al pomodoro freddo** è un primo piatto estivo veloce da preparare e piuttosto fresco poichè l'unica cosa che viene cotta è la pasta. Il segreto per la riuscita di questo piatto è la qualità e la dolcezza del pomodoro scelto.

Se vi piace il sapore dell'aglio dimezzate la dose, ma spremetelo con uno spremiaglio: la **pasta al pomodoro freddo** avrà un sapore molto più aromatico e caratteristico.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **400Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**



INGREDIENTI

- 200 g di pomodori rossi molto maturi
- 2 spicchi di aglio meglio se fresco
- 4 olive nere
- 6 foglie di basilico
- Origano
- Sale
- Zucchero
- Pepe nero macinato al momento
- 160 g di pasta
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

- Lavare i pomodori, pelarli, e ridurli a cubetti.
- Metterli in una ciotola e condirli con l'aglio spellato ed affettato, le olive nere snocciolate e spezzettate, le foglie di basilico lavate e stagliuzzate, una manciata di origano, un pizzico di sale, una punta di zucchero ed una macinata di pepe. Mescolare accuratamente per amalgamare tutti gli ingredienti.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolarla, lasciarla a raffreddare per qualche minuto nel colapasta quindi metterla nella ciotola del pomodoro e mescolare accuratamente, assieme all'olio.

PASTA DI ABBINAMENTO IDEALE

gramigna, farfalle, fusilli, mezze penne rigate.

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!