

PASTA FREDDA PICCANTINA

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 PERSONE				

INGREDIENTI:	
320 g	Pasta formato farfalle
1	Peperone rosso
1	Peperone giallo
1	Cuore di sedano verde
12	Foglie di basilico
1	Mozzarella
1	Limone non trattato
	Olio extravergine d'oliva
1	Pizzico di peperoncino
	sale

PREPARAZIONE:

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata in ebollizione, scolatela al dente, raffreddatela sotto l'acqua corrente, versatela in una ciotola e conditela con 3 cucchiaini di olio, un pizzico di peperoncino e la scorza di mezzo limone grattugiata. Pulite i peperoni eliminando il piccolo, i semi e le nervature bianche, divideteli a falde poi riduceteli a striscioline; pulite il cuore di sedano e tagliatelo a bastoncini sottili, scaldate in una padella 3 cucchiaini d'olio, unite le verdure preparate e fatele saltare a fiamma viva, mescolando in continuazione, per 4-5 minuti in modo che si ammorbidiscano pur rimando croccanti; salate, spegnete e fatele raffreddare. Condite la pasta con i peperoni, aggiungete la mozzarella ridotta a cubetti, le foglie di basilico spezzettate a mano, mescolate e lasciate insaporire l'insalata di pasta per mezz'ora prima di servire.