

Insalata di pasta

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 21 Maggio 2012 09:44 -

Pasta fredda colorata

Con l'arrivo del caldo può essere utile cucinare un piatto di pasta buona da mangiare anche fredda. Vediamo allora come preparare una semplice e veloce insalata anziché di riso di pasta.



Dosi per quattro persone: 400 gr di pasta corta (fusilli o penne), 250 gr di mozzarella, 150 gr di cetriolini sottaceto, 150 gr di funghi sottolio, 150 gr di filetti di peperoni sottaceto, 150 gr di olive verdi snocciolate, 150 gr di cipolline sottaceto, 160 gr di tonno in scatola, un cucchiaino di capperi sottaceto.

Cuocere la pasta e nel frattempo tagliare a pezzi gli ingredienti. A fine cottura scolare, unire il composto e aggiungere un filo d'olio per amalgamare il tutto. Buona calda e anche fredda.