

## Pasta ai tre colori

Scritto da Cristina Bruno

Martedì 05 Luglio 2011 09:45 - Ultimo aggiornamento Giovedì 21 Luglio 2011 13:35

---

## Pasta tricolore

Tempo d'estate, tempo di ricette fresche e veloci. Quello che propongo è un classico piatto con ingredienti mediterranei appetitoso e dai colori allegri. Pronto in pochi minuti buono caldo e freddo.



Dosi per quattro persone: 400 gr di pasta, 20 pomodorini ciliegino, uno spicchio d'aglio, una manciata di capperi sotto aceto, 2 mozzarelle, 2 etti di olive verdi snocciolate, sale, pepe, olio.

Lavare i pomodorini e tagliarli a spicchi. Aggiungere la mozzarella tagliata a cubetti, le olive, i capperi e condire con olio, sale e pepe e l'aglio tagliato finemente. Cuocere la pasta e appena cotta condirla con il composto. Buona calda e anche fredda.

Per rendere il piatto più saporito si possono aggiungere dei filetti di acciuga sott'olio e/o un pizzico di peperoncino. Al posto dell'aglio invece si può sostituire del porro tagliato finemente.