

PASTA FREDDA ALL' ORTOLANA (SUGO RAW)

TEMPO DI PREPARAZIONE

15 minuti

INGREDIENTI

per 2 persone

- 200 gr di pasta (di grano, di riso e mais, di farro ...)
- un pomodoro ben maturo
- un mazzetto di basilico
- un fiore di zuccina
- una manciata di mandorle (o altra frutta secca)
- un cucchiaio di olive
- 4/5 capperi
- due cucchiaini di olio evo
- sale
- pomodorini datterini per decorare

PROCEDIMENTO

Metti a scaldare l' acqua poi quando bolle , aggiungi il sale e butta la pasta.

Togli la buccia e i semi al pomodoro. Schiaccialo un pochino e taglialo a pezzettini poi disponilo in uno scolapasta e salalo. In questo modo perderà gran parte dell' acqua di vegetazione.

Trita in un mixer il basilico con il fiore , le mandorle , le olive, i capperi e l' olio.

Scola la pasta , falla raffreddare un pò sotto l' acqua corrente fresca e versa in una pirofila.

Aggiungi il pomodoro e il condimento.

Mescola bene, aggiungi i pomodorini tagliati a fette e fai riposare.

Da gustare fredda.

Permalink: <https://veghissimo.wordpress.com/2015/06/19/pasta-fredda-a...olana-sugo-raw>