



Pasta estiva - [Visualizza sul sito](#)
di emsa

primi piatti - dieta mediterranea - estate

Ingredienti:
300/350 gr. pasta tipo penne, sedani, fusilli
2 mozzarelle
pomodorini ciliegia (vedete voi quanti)
foglie di basilico
grana in scaglie
olio e.v.o.

Finché cuoce la pasta lavate i pomodorini, lavate e spezzettate (a mano!!) le foglie di basilico, tagliate a dadini la mozzarella ed "affettate" il grana.

Scolate la pasta, NON raffreddatela! (è questo il bello!) e conditela con l'olio e.v.o. a crudo. Quindi mettete i pomodorini ed il basilico e mescolate in modo che la pasta, con il sugo "freddo", si intiepidisca un po'.

Quindi aggiungete i dadini di mozzarella ed il grana a scaglie.

Mescolate e servite!

Questo piatto piace soprattutto a chi non ama la pasta fredda nemmeno d'estate ma vuole comunque qualcosa di appetitoso.