Pasta fredda al pesto, pomodori e mandorle

Autore : Carolina Barra

Data : 6 Luglio 2021



Ingredienti

180 grammi di pasta
300 grammi di pomodori
80 grammi di pesto
25 grammi di mandorle
Pecorino grattugiato q.b.
Olio EVO q.b.
Sale q.b.

Procedimento

Si tratta di una ricetta veloce e fresca, molto adatta alla calda stagione. Le proporzioni stavolta sono per due persone.

Facciamo cuocere la pasta in abbondante acqua salata e la scoliamo al dente; di solito uso i fusilli, ma vanno bene anche altri formati, come le farfalle, o i rigatoni; la mettiamo in una terrina abbastanza capiente. La condiamo con i pomodorini tagliati a dadini, con le mandorle a lamelle, il pesto di basilico, un filo d'olio EVO e il pecorino grattugiato.

Mescoliamo tutto e serviamo.

Volendo la possiamo preparare la sera prima e la mettiamo in frigo.

Come variante, al posto delle mandorle possiamo usare la mozzarella o al posto del pesto di basilico quello di rucola.

Possiamo accompagnare con un bianco leggero e freddo, come un Sannio frizzante.

Buon appetito!