



Pasta Fredda Estiva



TEMPO DI COTTURA

11 minuti



DOSI

4 persone



DIFFICOLTÀ

facile

Ingredienti

- 200 g di fusilli Al Bronzo Barilla
- 60 g di pesto alla genovese Noi&Voi
- 1 confezione di filetti di tonno Maruzzella
- 100 g di fagiolini Noi&Voi
- 40 g di peperoni rossi e gialli aromatizzati all'aceto Noi&Voi
- 80 g di mais Bonduelle
- 1 mozzarella da 100 g Optimus
- 40 g di pinoli Ventura
- olio extravergine di oliva Noi&Voi
- sale grosso Noi&Voi
- sale di Sicilia iodato fine Italkali
- 8 pomodori ciliegini

Preparazione

1

Scolate i filetti di tonno dall'olio di conservazione e tagliateli a tocchetti, scolate la **mozzarella**, tagliatela a dadini e stendetela ad asciugare su fogli di carta assorbente da cucina.

Tagliate i peperoni a dadini e i fagiolini a tocchetti, lavate e mondate i pomodorini, tagliate ognuno in 4 spicchi e conditeli con un pizzico di sale e un cucchiaino di olio.

2

Versate i pinoli in un padellino dal fondo spesso e tostateli su fiamma bassissima per 5 minuti o fino a quando diventano dorati.

Cuocete la pasta in abbondante acqua salata in ebollizione, scolatela al dente, raffreddatela sotto l'acqua fredda corrente, scolatela con cura e **conditela con il pesto**. Unite gli ingredienti preparati e il mais, mescolate e lasciate riposare 10 minuti prima di servire.



www.citre.com



Seguici sui Social