



Pasta fredda estiva

Piatto tipico da asporto: molto gustoso da mangiare in spiaggia!



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Pasta fredda estiva

Piatto ottimo in estate, anche da asporto.

Preparazione	10 min
Cottura	10 min
Tempo totale	20 min

Portata: Primi

Cucina: Italiana

Keyword: pasta fredda, pasto da asporto, piatto unico, pic nic

Difficoltà: facile

Costo: medio

Porzioni: 4 persone

Calorie: 300kcal

Ingredienti

- 350 g sedanini rigati
- 1 cipolla rossa
- 200 g prosciutto cotto (in un'unica fetta spessa)
- 100 g pomodori secchi
- 100 g olive verdi denocciolate
- 100 g formaggio Asiago
- 200 g mozzarella
- 100 g tonno all'olio
- 2 uova sode
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. olio di oliva extra vergine

Istruzioni

1. Taglia a cubetti il prosciutto cotto, il formaggio Asiago, i pomodori secchi, la mozzarella e la cipolla rossa.
Metti il tutto in un'insalatiera, aggiungi il tonno ben sgocciolato, le olive verdi e le uova sode tagliate a metà.
Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa la pasta, scola al dente poi passala sotto un getto di acqua fredda.
Condisci i sedanini nell'insalatiera con tutti gli ingredienti. Aggiungi un giro di olio e poco pepe.



Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 300kcal

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
