

PRIMI PIATTI

# Insalata di pasta estiva

Difficoltà 

Tempo richiesto  20 min

## Ingredienti (per 6 persone)

**Pasta tipo conchiglie**

400 g

**Provolone Cademartori**

200 g

**Pomodori**

500 g

**Origano**

1 cucchiaino

**Olio extravergine d'oliva**

1/2 bicchiere

**Sale**

Q.b.

**Pepe**

Q.b.

**Basilico**

5 foglie

## Descrizione

Per preparare l'insalata di pasta estiva cominciate lessando la pasta in abbondante acqua bollente salata.

Quando la pasta risulterà al dente, scolatela e passatela sotto l'acqua fredda corrente per farla raffreddare e bloccarne la cottura. Lavate e pulite bene i pomodorini, poi tagliateli a spicchi e metteteli in una capiente ciotola.

Tagliate a cubetti piccoli anche il Provolone Cademartori e aggiungetelo ai pomodori; date un giro di olio extravergine di oliva e mescolate. Aggiungete le conchiglie ai pomodori e al Provolone Cademartori, metteteci anche qualche foglia di basilico e un altro po' di olio extravergine. Aggiustate di sale e di pepe e mescolate bene per amalgamare bene il tutto.

Servite l'insalata di pasta estiva in piatti fondi, decorando la superficie con altre foglioline di basilico.