Ricetta: **Insalata di pasta con mozzarella**

Author: WWW.MISYA.INFO

L'insalata di pasta con mozzarelline di bufala e pomodorini ciliegino e' uno di quei piatti che, in estate, faccio spessissimo. Una pasta fredda facilissima da preparare dove la qualità degli ingredienti da utilizzare e' fondamentale per un'ottima riuscita del piatto. Come tipo di pasta da fare all'insalata, questa volta ho scelto un formato speciale, delle farfalle tricolori pugliesi al gusto di semola, curcuma e spinaci, un gusto davvero particolare che pero' ha incontrato i gusti di tutti ;) Oggi ho una giornata un po' movimentata, giovedì si sposa la mia migliore amica, io le faccio da testimone e ho ancora da comprare gli accessori e decidere come pettinare i capelli, inoltre devo ancora comprare il vestito per Elisa, vorrei che fosse intonato al mio quindi ho un bel po' da girare ancora per trovare qualcosa di adatto ;) ora vi lascio e mi metto a lavorare altrimenti oggi non riesco a combinare proprio nulla, baci e buona giornata soprattutto alle amiche in dolce attesa :*

Ingredienti per 4 persone:
- 300 gr di farfalle
- 250 gr di ciliegine di mozzarella
- 200 gr di pomodorini
- 40 gr di olive nere
- 1 fascetto di basilico
- olio evo
- sale
- pepe

Tempo di preparazione: 40 min
Tempo di cottura: 15 min
Tempo totale: 55 min
Procedimento per preparare l'insalata di pasta con mozzarella e pomodori
Tagliare i pomodorini in 4 parti, aggiungere il basilico, sale, pepe e abbondante olio extravergine d'oliva e far insaporire per 30 minuti, aggiungere quindi le olive nere denocciolate, e far insapoorire per ancora 10 minuti.Nel frattempo far cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla, aggiungere un filo d'olio, mescolare e lasciar raffreddare

Quando la pasta sarà completamente fredda, aggiungere il condimento e mescolare

Tagliare le ciliegine di mozzarella di bufala in 2 parti e aggiungerle all'insalata di pasta

Mescolare delicatamente, coprire la ciotola con una pellicola trasparente e mettete in frigo a raffreddare.
Quando l'insalata di pasta sarà fredda, servitela nei piatti

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO