Insalata di farfalle alla mediterranea

Data: 7 settembre 2013 | Autore: Maria Cristina Rotundo



Nuova idea per un’insalata di pasta: farfalle con ricotta, pomodorini, cipollotti, pasta di olive e capperi. Naturalmente potrete sbizzarrirvi con la fantasia ed utilizzare qualsiasi tipo di verdura estiva abbiate a disposizione, vanno tutte più che bene!

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 400 gr di farfalle
- 120 gr di ricotta
- 3 cipollotti
- 300 gr di pomodorini
- 30 gr di capperi sotto sale
- 50 gr di pasta di olive
- 2 cucchiai di olio extravergine d’oliva
- 1 rametto di basilico
- Sale e pepe qb

PROCEDIMENTO:

1. Mondate e affettate sottilmente i cipollotti e fateli appassire in padella con l’olio per 5 minuti, quindi unite i pomodorini tagliati a metà e i capperi dissalati. Lasciate cuocere altri 5 minuti a fuoco lento. Ora salate e pepate.
2. Nel frattempo lessate le farfalle in abbondante acqua salata.
3. In una ciotola lavorate a crema la ricotta assieme alla pasta di olive (aiutatevi aggiungendovi un

po’ di acqua di cottura della pasta). Unite alla crema il composto precedentemente preparato.
4. Scolate le farfalle al dente e conditele, amalgamandole bene, con il ripieno pronto e qualche foglia d basilico. Lasciate raffreddare e ponete in frigo per almeno 2 ore, quindi servite.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/insalata-di-farfalle-alla-mediterranea/45712