ENSALADA DE PASTA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Teresa Lopez **Recetizador:** francisco calde

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Muy importante que la pasta esté al dente y que la mozzarella se mezcle bien con la pasta.

Descripción:

Esta ensalada es una versión de la tradicional "capresse", pero añadiéndole pasta, de manera que se convierte en un primer plato más contundente y muy refrescante. Es ideal para los días calurosos de verano

Ingredientes para 4 personas :

- 400 grs de Pasta, preferiblemente no rellena buittoni o cecco
- 3 ó 4 de tomates para ensalada
- 2 paquetes de Mozzarella
- 10 hojas de hojas de albahaca fresca.
- un buen chorro de aceite de oliva
- una pizca de sal

Preparación:

Paso 1

Cocer la pasta (seguir las instrucciones del paquete; es preferible que esté "al dente").

Paso 2

Mientras cocemos la pasta troceamos los tomates en daditos o trozos pequeños.

Paso 3

En un mortero, añadimos un buen chorro de aceite de oliva, las hojas de albahaca y una pizca de sal. Hacemos el aceite de albahaca en el mortero y reservamos.

Paso 4

Cuando se haya cocido la pasta, la refrescamos pero no demasiado. Bastará con un golpe de agua fría. Lo haremos así para que se derrita un poco la mozzarella y se adhiera a la pasta. Una vez que hayamos puesto el queso y lo mezclemos bien, le añadimos los tomates y el aceite de albahaca. Rectificamos de sal y lo introducimos un par de horas en el frigorífico para que alcance una buena temperatura.