Pomì
O Così. O Pomì.

Pasta fredda zucchine e feta



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Basilico: 1 rametto
- Feta: 300 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pasta: 300 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Zucchine: 2

Preparazione

La pasta fredda zucchine e feta è un primo buonissimo, perfetto per l'estate. Zucchine, pomodoro e feta stanno benissimo insieme e questo piatto è delizioso, fresco, nutriente, colorato e saporito, ottimo per un pasto sfizioso e ideale da portare al mare, al parco, in ufficio o ovunque voi vogliate!

1. Versate l'olio in padella e fate imbiondire lo spicchio di aglio, eliminatelo e aggiungete le zucchine, salatele e lasciatele soffriggere per qualche secondo, unite ***Passata Classica Pomì***, il pepe, il basilico, aggiustate di sale e lasciate cuocere il sugo per 20 minuti.
2. Cuocete la pasta in acqua bollente salata e scolatela al dente, conditela con il sugo e lasciatela raffreddare, unite poi la feta a dadini.
3. Una volta pronta la pasta, potete gustarla subito o, meglio, metterla in frigo a raffreddare fino al momento di servirla.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 gr

