

Pasta fredda zucchine e feta



Tempo di preparazione: 30 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

• Ingredienti

- Pomi L+ 500g 500 gr
- Aglio 1 spicchio
- Basilico 1 rametto
- Feta 300 gr
- Olio extra vergine di oliva 2 cucchiari
- Pasta 300 gr
- Pepe nero q.b.
- Sale q.b.
- Zucchine 2

Per questa ricetta abbiamo usato:



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 **Pomi L+**, 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.

- *Elena Laudicina*