



Pasta fredda con verdure: un tocco di originalità classica

La pasta fredda con verdure è un primo con un tocco di originalità classica.

In estate la voglia di cucinare passa un po' a tutti, ma i primi freddi sono perfetti per far fronte a questa mancanza, basta prepararne in gran quantità per risolvere i pranzi o le cene di almeno un paio di giorni. Questa pasta fredda ha un sapore così fresco e gustoso che non stanca mai, e accontenta i gusti di tutti. Tra l'altro è un piatto che fa felice anche i vegetariani, accostando le verdure, il sapore acido del limone, le erbe provenzali, e dando quel tocco originale a cui non si può rinunciare una volta assaggiato. Vi consigliamo di provare...

Questo slideshow richiede JavaScript.

Difficoltà : Facile **Tempo di preparazione** : 20' **Tempo di cottura** : 20'

Ingredienti per 4 persone

- Fusilli (o un formato di pasta corta a vostra scelta) 320 g
- Melanzana 1
- Peperone giallo 1
- Peperone rosso 1
- Cipolla 1/2

- Limone piccolo ½
- Prezzemolo 1 mazzetto
- Basilico qualche foglia
- Timo un rametto
- Maggiorana 1 rametto
- Olio extravergine di oliva q. b.
- Sale q. b.
- Pepe q. b.

Preparazione

Questo slideshow richiede JavaScript.

Tagliare la cipolla a fettine sottili e versarla in padella con un po' d'olio. Lavare e tagliare i peperoni a listarelle sottili e aggiungerli alla cipolla con un pizzico di sale. Cuocere a fuoco medio per circa 15', fino a cottura. Nel frattempo lavare e tagliare la melanzana a tocchetti. Cuocere le melanzane in un po' d'olio e un pizzico di sale a fuoco medio per circa 10', fino a cottura. Mettere in una ciotola i peperoni e la cipolla cotti. Tenere l'olio in avanzo da parte che potrebbe servire poi per la pasta. Aggiungere le melanzane con tutto l'olio ai peperoni, aggiustare di sale e pepare. Aggiungere il basilico e il prezzemolo tritati, il timo, la maggiorana (privati del rametto) e infine il succo di mezzo limone. Consiglio di aggiungere il limone poco per volta e assaggiare per capire a proprio gusto se metterlo tutto. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare leggermente al dente e mescolare insieme al condimento. Se la pasta risulta secca aggiungere un po' d'olio dei peperoni tenuto da parte precedentemente. Lasciare raffreddare prima di servire.

Consigli



La già in vacanza [Lina Esposito di Vino e Cioccolato di Napoli](#) ci indica per questa pasta un Manfredi bianco della Basilicata. Questo vino proviene dalla cantina Re Manfredi e le uve sono prodotte nei 20 ettari di proprietà dell'azienda ubicata a Pian di Camera nel comune di Venosa. Qui le uve Muller Thurgau e il Traminer aromatico grazie ai suoli di origine vulcanica esaltano le loro caratteristiche di mineralità e di note floreali. Il risultato è di un vino aromatico, di grande personalità ma con acidità più contenuta rispetto ai vini del nord. Colore giallo paglierino con riflessi dorati, manifesta fresche note floreali e speziate. Ha un profumo complesso di mela e frutta gialla matura, con sentori di salvia e gelsomino. La sua spiccata mineralità gioca in modo intrigante con il leggero residuo zuccherino. La temperatura di servizio è di 8° C.