



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

FARFALLE FREDE CON POMODORINI, BASILICO E WURSTEL

cucinoeracconto.blogspot.it



Ingredienti:

400 g di pasta tipo farfalle
150 g di pomodorini
70 g di wurstel
Olio Extravergine di Oliva Dante q.b.
Basilico fresco q.b.
Sale q.b.

Preparazione:

Mettere a cuocere la pasta in acqua salata bollente, nel frattempo che cuoce, lavate e tagliate i pomodorini a piccoli pezzi. Lavate anche le foglie di basilico e tagliate a pezzetti, fatte a pezzettini anche i wurstel, scolate la pasta e lasciate raffreddare, se volete fare prima lavate con acqua fredda. Mettere la pasta in una insalatiera, aggiungere l'olio extravergine di oliva, e i pomodorini. Aggiungete il basilico, i wurstel e il sale, mescolate il tutto, mettere in frigo prima di servire. Più lasciate riposare in frigo più buona sarà perchè prende il gusto dell'olio extravergine di oliva, del basilico e dei pomodorini.

