



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

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

INSALATA DI FARFALLE AL PROSCIUTTO CRUDO

dolcimanontropo.blogspot.it



Ingredienti:

145 g di farfalle
1 mozzarella
60 g di prosciutto crudo
2 pomodori ramati
Olio Extravergine di Oliva Biologico Dante
sale, pepe
basilico

Preparazione:

Cuocete la pasta al dente, riducete la mozzarella a pezzetti e lasciatela sgocciolare. Dividete i pomodori a fettine sottili e conditeli in una ciotola con un filo d'olio e qualche foglia di basilico, sale e pepe. Scolate la pasta, conditela con un filo d'olio e lasciatela raffreddare ben larga in un vassoio, poi aggiungete i pomodori e la mozzarella e mescolate ancora (in caso di bisogno aggiungete ancora un cucchiaio di olio). Coprite con la pellicola e lasciate riposare per almeno un'ora in frigorifero. Poco prima di servire mescolate e completate con il prosciutto crudo.

