



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG



Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## PASTA FREDDA CON SGOMBRO SOTT'OLIO, PEPERONI ARROSTITI E POMODORINI

[latavolaallegra.blogspot.it](http://latavolaallegra.blogspot.it)



### Ingredienti (per 3 persone):

250 g rigatoni senza glutine  
1 confezione e mezza Sgombro sott'olio  
1 confezione peperoni arrostiti  
15 pomodorini  
2 cucchiai Olio Dante Condisano  
1 cucchiaino aceto  
sale, origano q.b.

### Preparazione:

In un'insalatiera capiente versatevi lo sgombro sgocciolato, i peperoni a pezzetti e i pomodorini tagliati a metà. Aggiungete l'olio extra-vergine d'oliva, un pizzico di sale e il cucchiaino di aceto. Mescolate con cura e lasciate insaporire, nell'attesa che la pasta sia cotta. Cuocete, quindi, la pasta e quando è cotta scolatela per bene e versatela sopra al condimento. Mescolate con cura e lasciate raffreddare o intiepidire (a seconda dei vostri gusti). Quando si è raffreddata, cospargete con origano e servite.

