



## RIGATONI ALL'INSALATA CON OLIVE E SCAMORZA

[blog.giallozafferano.it/lacucinadiannama/](http://blog.giallozafferano.it/lacucinadiannama/)



### Ingredienti per 4 persone:

320 g di rigatoni  
7/8 pomodori San Marzano  
50 g di parmigiano o pecorino  
Olio evo Dante  
100 g olive nere  
200 g di scamorza affumicata  
foglie di menta  
sale e pepe  
1 spicchio d'aglio

### Preparazione:

Lavate e tagliate a dadini i pomodori San Marzano (eliminate i semi), metteteli in una ciotola capiente e conditeli con l'olio, il parmigiano, sale pepe, uno spicchio d'aglio a fettine (contate i pezzi di aglio così dopo la macerazione sarà più facile eliminarli) e qualche foglia di menta. Fate macerare per 30 minuti. Lessate al dente i rigatoni, scolateli, passateli sotto l'acqua fredda (fateli scolare bene) e uniteli ai pomodori, aggiungendo le olive snocciolate e la scamorza a dadini. Aggiustate di sale, pepe e olio e mescolate. Potete mangiarla tiepida oppure riponetela in frigo fino al momento di consumarla.