

CONTORNI

Insalata di pasta vegetariana

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

15 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo gnocchi	350 g
Limone (succo)	1
Sedano	1 costa
Pomodori maturi	500 g
Peperone giallo sott'olio	2 falde grosse
Salsa worcester	1 cucchiaino
Prezzemolo	
Basilico	
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	

■ Preparazione

- 1 L'insalata di pasta va servita appena tiepida o a temperatura ambiente poiché in frigorifero diventa collosa. Lessate la pasta al dente in abbondante acqua salata.
- 2 Nel frattempo, eliminate i filamenti del sedano e affettatelo. Spellate i pomodori, scartate i semi e tagliate la polpa a pezzetti. Sgocciolate il peperone e tagliatelo a dadini.
- 3 Scolate la pasta e conditela con un filo d'olio e il succo di mezzo limone. Mescolate con cura e allargatela su un piatto, lasciandola intiepidire un poco.
- 4 Mescolate in una ciotolina il succo di limone rimasto con 2 cucchiaini di olio, la salsa Worcester e una presa di sale.
- 5 Trasferite la pasta nell'insalatiera, unite sedano, pomodori e peperone, cospargete con prezzemolo e basilico tritati e condite con la salsa preparata. Mescolate e servite subito.