

PRIMI PIATTI

Sformato di pasta fredda con verdure

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

50 min

■ Ingredienti per 6 persone

Pomodori	350 g
Pasta tipo pasta corta	300 g
Zucchine	300 g
Mozzarella	150 g
Peperoni rossi	2
Peperoncino piccante fresco	1
Basilico fresco	1 ciuffetto
Aglione	
Acciughe salate	4
Insalata lattughino	alcune foglie
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	1 pizzico
Pepe bianco in grani	1 macinata

■ Preparazione

- 1 Dopo aver affettato le zucchine per il lungo, conditele con sale, olio e passatele sulla griglia calda. Arrostite, quindi, sulla griglia i peperoni, pelateli e privateli dei semi.
- 2 Sbollentate i pomodori, spellateli, svuotateli dei semi, riduceteli a dadini, raccoglieteli in una ciotola, conditeli con un filo d'olio, un trito di aglio, basilico, peperoncino fresco e lasciateli marinare.
- 3 Nel frattempo lessate la pasta al dente. Mentre è in cottura, ungete d'olio uno stampo ad anello (cm 21) e rivestitelo completamente con fettine di zuccina alternate a faldine di peperone.
- 4 Scolate la pasta, raccoglietela in una ciotola e conditela con il pomodoro marinato, un pizzico di sale e le acciughe spinare, risciacquate bene dal sale quindi spezzettate.
- 5 Versate nello stampo i due terzi della pasta disponendola a strati alternati con fettine di mozzarella.

- 6 Completate lo stampo con un ultimo strato di pasta, quindi pressate il tutto per renderlo compatto e, infine, passate lo stampo in frigorifero per alcune ore prima di sformarlo nel piatto da portata.
- 7 Riempite il centro dello sformato con la pasta tenuta da parte (circa un terzo), poi guarnite con un ciuffetto di basilico fresco, foglioline di lattughino, un filino d'olio d'oliva extra-vergine crudo, una macinata di pepe e portate in tavola.