



Pasta Fredda alla mia maniera

Sbollentare in acqua con poco aceto una carota, un peperone rosso e una manciata di pisellini. Tagliare a cubetti la carota e il peperone e mettere in una zuppiera con i piselli. Aggiungere olive a pezzetti prosciutto cotto a dadini, due o tre bastoncini di surimi spezzettati, qualche gamberetto lessato, un paio di pomodori maturi senza acqua tagliati a cubetti, qualche cappero e una mozzarella a cubetti. Preparare una salsa, in quantità non eccessiva, con maionese, panna e ketchup e basilico tritato.

Cuocere la pasta, preferibilmente penne, fusilli o gnocchetti,, raffreddarla, unire il tutto amalgamare e servire.

Ricette di cucina