

## Pasta fredda con alici *(Primi piatti asciutti)*

### Preparazione

Mettiamo la pasta a bollire in acqua bollente salata. Nel frattempo saltiamo in padella con un filo di olio le zucchine e le melanzane tagliate a dadini ed opportunamente salate. Prendiamo una terrina e tagliamo i pomodorini in quarti; aggiungiamo le alici e le erbe aromatiche; aggiungiamo la pasta scolata e fatta raffreddare sotto il getto dell'acqua fredda. Infine aggiungiamo le verdure saltate in padella. Mescoliamo bene la pasta aggiungendo un filo di olio extravergine di oliva. Riponiamo in frigo e serviamo dopo un'oretta.

### Informazioni

**Preparazione** 25 minuti

**Cottura** 15 minuti

**Dosi per** 3 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su

[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Pasta** 350 grammi (tipo rigatoni)

**Zucchine** (2 zucchine medie)

**Melanzane** (1 melanzana)

**Pomodorini** (qualche pomodorino)

**Menta** (qualche fogliolina di menta)

**Basilico** (qualche fogliolina di basilico)

**Alici** (due cucchiaini colmi di alici marinate)

**Olio extra vergine di oliva** (un filo abbondante di olio extravergine di oliva)