



Freschezza e semplicità, sono questi gli aggettivi che accompagnano il piatto estivo per eccellenza ovvero la caprese: un delizioso e indissolubile trio di sapori mediterranei che rallegra le tavole con gusto ed è apprezzato da tutta la famiglia. In questa ricetta dell'insalata di pasta caprese abbiamo scelto un classico della tradizione culinaria italiana da arricchire con questi aromatici e colorati ingredienti. Perfetta da gustare nella stagione calda per rifocillarsi durante le giornate più afose, la pasta caprese è l'insalata fredda che stavate cercando per stuzzicare l'appetito dei più piccoli in estate!

### Ingredienti:

Mini Fusilli 280 gr, Pomodorini datterini 200 gr  
Mozzarelline ciliegine 400 gr, Basilico q.b., Zucchero 10 gr  
Olio extravergine d'oliva q.b., Sale fino q.b., Timo q.b.

### Per la salsa al basilico

Basilico 10 gr Olio extravergine d'oliva 50 gr

### Preparazione:



Per realizzare la pasta caprese per prima cosa lavate i pomodorini, quindi tagliateli a metà (1) e adagiateli su una teglia rivestita con carta da forno, conditeli con olio di oliva (2), zucchero (3), sale



e foglioline di timo fresco (4). Cuocete i pomodorini in forno statico preriscaldato a 220° per circa 15 minuti. Intanto ponete sul fuoco una pentola colma di acqua salata che servirà

per la cottura della pasta e portatela al bollore. Tagliate a metà le mozzarelle (5); quindi realizzate la salsa al basilico: versate nel bicchiere di un mixer le foglioline di basilico pulite in precedenza con un panno, versate l'olio (6)



e miscelate con il frullatore a immersione (7) per ottenere una salsa non troppo densa, trasferite la salsa in una ciotolina (8) e coprite con pellicola per non farla ossidare e riponetela in frigorifero (9).



Cuocete la pasta (10) rispettando i tempi di cottura riportati sulla confezione. Nel frattempo i pomodorini saranno pronti, sfornateli (11) e lasciateli intiepidire. Scolate bene la pasta e versatela in una ciotola (12).



condite con un filo d'olio di oliva (13) e lasciatela raffreddare, quindi aggiungete le mozzarelline (14), le foglie di basilico fresco (15)



e i pomodorini (16). Insaporite con la salsa al basilico preparata in precedenza (17), mescolate e servite la vostra pasta caprese (18)!

**Conservazione** La pasta caprese si conserva in frigorifero per 3 giorni al massimo. Sconsigliamo la congelazione.

**Consiglio** La pasta caprese è un primo piatto fresco e semplice ma nulla vi vieta di arricchirla con altri ingredienti stuzzicanti come olive o tonno.