

# Insalata Di Pasta (3)

Rassodate le uova, sguosciatele, dividetele a spicchi. Cuocete le zucchine a rondelle alcuni minuti in acqua salata. Tagliate a dadini la polpa dell'avocado e spruzzatela col succo di limone; a cubetti il formaggio e a spicchi i pomodorini. Cuocete la pasta al dente, scolatela, mettetela in una insalatiera, con tutti gli ingredienti. Condite con l'olio, sale e pepe. Servite la maionese a parte.

## Ingredienti

300 G Pasta Tipo Ditalini Rigati

200 G Formaggio Groviera

18 Olive Nere

3 Zucchine

2 Avocado

1 Limone

2 Uova

2 Pomodori Piccoli

Maionese

Senape Forte

Olio D'oliva

Basilico

Sale

Pepe

## Note

Preparazione: 25 minuti.