

# Insalata Di Pasta Vegetariana

L'insalata di pasta va servita appena tiepida o a temperatura ambiente poich? in frigorifero diventa collosa. Lessate la pasta al dente in abbondante acqua salata. Nel frattempo, eliminate i filamenti del sedano e affettatelo. Spellate i pomodori, scartate i semi e tagliate la polpa a pezzetti. Sgocciolate il peperone e tagliatelo a dadini. Scolate la pasta e conditela con un filo d'olio e il succo di mezzo limone. Mescolate con cura e allargatela su un piatto, lasciandola intiepidire un poco. Mescolate in una ciotolina il succo di limone rimasto con 2 cucchiaini di olio, la salsa Worcester e una presa di sale. Trasferite la pasta nell'insalatiera, unite sedano, pomodori e peperone, cospargete con prezzemolo e basilico tritati e condite con la salsa preparata. Mescolate e servite subito.

## Ingredienti

350 G Pasta Tipo Gnocchi  
1 Limone (succo)  
1 Costa Sedano  
500 G Pomodori Maturi  
2 Falde Grosse Peperone Giallo Sott'olio  
1 Cucchiaino Salsa Worcester  
Prezzemolo  
Basilico  
Olio D'oliva Extra-vergine  
Sale

## Note

Preparazione: 15 minuti. Cottura: 15 minuti.