

Pasta Fredda Alla Greca

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata aggiungendo un po' d'olio durante la cottura in modo da non farla attaccare in seguito. Una volta ultimata la cottura (meglio se al dente) e prima di scoliarla, aggiungere un po' di acqua fredda per fermare la cottura. Nel frattempo lavare, pulire e tagliare il peperone a listarelle (eventualmente conservare qualche listarella per la presentazione); lavare e tagliare i pomodorini in quarti o met? (secondo i gusti) e la feta a cubetti. Pelare e tagliare il cetriolo a fettine sottili; snocciolare le olive (sempre che non lo siano gi?). Versare tutti gli ingredienti in una grossa terrina (che dovr? in seguito contenere anche la pasta) e condire con un po' di olio e sale. Una volta pronta la pasta, versarla nella terrina con gli ingredienti tagliati, aggiungere ancora un po' d'olio e condire con aceto balsamico. Rimestare il tutto e lasciar insaporire: pi? tempo resta e meglio ?. Prima di servire guarnire con qualche listarella di peperone e qualche pomodorino.

Ingredienti

400 G Pasta Tipo Pasta Corta (pasta Tipo Fusilli O Pasta Tipo Farfalle)
250 G Formaggio Feta
1 Peperone Verde
1 Cetriolo
1 Confezione Olive Nere
Pomodorini (tipo Ciliegino O Sardo)
Olio D'oliva Extra-vergine
Aceto Balsamico
Sale

Note

Luogo: Grecia.