

Pasta fredda sgombro e pesto

INGREDIENTI:

300 gr di pasta corta,

140 gr di sgombro sott'olio (1 confezione),

10-15 pomodorini,

1 cucchiaio di pesto,

10-15 olive nere denocciolate,

sale qb,

2 cucchiaini di olio evo.

Sgocciolare bene lo sgombro dall'olio di conservazione e metterlo in una ciotola capiente sbriciolandolo (ci dovremo mettere anche la pasta).

Lavare e tritare i pomodorini a cubetti e le olive a rondelle e aggiungerle nella ciotola, unire il pesto e l'olio e un pochino di sale giusto per insaporire i pomodori.

Lessare la pasta in acqua bollente salata, scolarla e lasciarla raffreddare, unire al condimento preparato e farla riposare per 10 minuti in modo che si insaporisca un po' tutto e servire.

Se si vuole si può preparare in anticipo e conservare in frigo avendo l'accortezza di tirarla fuori un po' prima di consumarla.