

Pasta fredda zucchine e prosciutto arrosto

INGREDIENTI:

300 gr di pasta corta,

2 zucchine,

1 cipollotto,

150 gr di prosciutto cotto arrosto,

50 gr di scaglette di parmigiano,

5 foglie di basilico,

2 cucchiaini di olio evo,

sale qb,

pepe qb.

In una padella mettere l'olio e il cipollotto tritato finemente e farla rosolare a fuoco basso.

Dopo qualche minuto aggiungere la zuccina tagliata a cubetti e farla rosolare per circa 10 minuti.

Trasferire tutto in una ciotola capiente, salare, pepare e aggiungere il basilico spezzettato mischiare bene e far raffreddare.

Una volta che le zucchine si sono raffreddate aggiungere il prosciutto arrosto tagliato e il parmigiano a scaglette (grattugia dai fori larghi).

Lessare la pasta in acqua bollente salata, scolarla e raffreddarla o in una ciotola con un filo d'olio per non farla attaccare o sotto il getto dell'acqua (ognuno come preferisce, nel secondo caso calibrare il sale perché risulterà più insipida).

Unire nella ciotola insieme al condimento e servire.

Se preparata in anticipo conservarla in frigo e tirarla fuori un po' prima di servirla.