



TORTIGLIONI ALLA GRECA

Difficolt: Facile



Un piatto fresco ed estivo, dal sapore nello stesso tempo delicato e deciso grazie all'aggiunta della feta, che gli conferisce una nota particolare. Poich'è un piatto freddo, è l'ideale da portare in spiaggia o in una gita fuori porta. Ciao a tutti!!!!

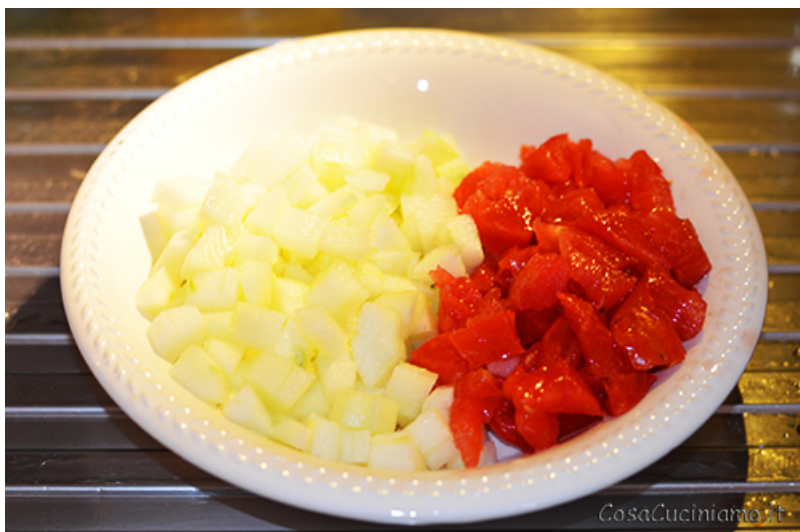
Dosi: dosi per 5 persone

- cetriolo 1
- feta 150gr.
- olive nere 50gr.
- pasta tortiglioni 400gr.
- pomodoro rosso 1
- olio EVO
- pepe
- sale

Per prima cosa cuocere la pasta in acqua salata e lasciarla raffreddare;

Sbucciate il cetriolo ed eliminate i semini interni, tagliatelo a dadini e conditelo con un p² di sale; fate lo stesso con il pomodoro.

A questo punto tagliate anche le olive ad anelli e la feta a quadratini



Una volta che tutti i condimenti sono pronti aggiungiamoli alla pasta ormai fredda e condiamo con olio e pepe



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)