

MACCHERONCINI ESTIVI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo maccheroncini ritorti,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 150 g di pisellini primavera,
- 2 pomodori,
- 2 limoni,
- prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale.

Lavare i pomodori, privarli dei semi e tagliarli a dadini; lessare i piselli; tagliare a cubetti il prosciutto; tritare il prezzemolo e mettere tutto in una terrina.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla al dente, versarla nella terrina, condire con olio e succo di limone e mettere in frigorifero per circa un'ora prima di servire.