

PASTA FREDDA DI PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo ditali,
- 120 g di gamberi,
- 12 olive verdi snocciolate,
- 12 olive nere snocciolate,
- 8 acciughe marinate,
- 8 fasolari,
- 8 cuori di mare (noci di mare),
- 6 foglie di basilico,
- erba cipollina,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Cuocete la pasta in acqua salata per 10 minuti, scolatela, fatela raffreddare sotto l'acqua corrente e mettetela su un vassoio unguendola con 2 cucchiaini d'olio d'oliva.

In una padella mettete con un filo d'olio i fasolari e i cuori di mare per farli aprire.

Tagliate le olive a rotelline e preparate un trito con 6 foglie di basilico e un po' di erba cipollina.

Mettete in una ciotola la pasta fredda, i gamberi precedentemente lessati e sgusciati, le acciughe sgocciolate, i fasolari e i cuori tolti dalle conchiglie, le olive e il trito.

Mescolate bene il tutto e aggiungete un po' d'olio d'oliva e un po' di pepe.