

SFORMATO DI PASTA FREDDA CON VERDURE

Ingredienti per 6 persone:

- 350 g di pomodori,
- 300 g di pasta tipo pasta corta,
- 300 g di zucchine,
- 150 g di mozzarella,
- 2 peperoni rossi,
- 1 peperoncino piccante fresco,
- 1 ciuffetto di basilico fresco,
- aglio,
- 4 acciughe salate,
- alcune foglie di insalata lattughino,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 1 pizzico di sale,
- 1 macinata di pepe bianco in grani.

Dopo aver affettato le zucchine per il lungo, conditele con sale, olio e passatele sulla griglia calda.

Arrostite, quindi, sulla griglia i peperoni, pelateli e privateli dei semi.

Sbollentate i pomodori, spellateli, svuotateli dei semi, riduceteli a dadini, raccoglieteli in una ciotola, conditeli con un filo d'olio, un trito di aglio, basilico, peperoncino fresco e lasciateli marinare.

Nel frattempo lessate la pasta al dente.

Mentre è in cottura, ungete d'olio uno stampo ad anello (cm 21) e rivestitelo completamente con fettine di zuccina alternate a faldine di peperone.

Scolate la pasta, raccoglietela in una ciotola e conditela con il pomodoro marinato, un pizzico di sale e le acciughe spinate, risciacquate bene dal sale quindi spezzettate.

Versate nello stampo i due terzi della pasta disponendola a strati alternati con fettine di mozzarella.

Completate lo stampo con un ultimo strato di pasta, quindi pressate il tutto per renderlo compatto e, infine, passate lo stampo in frigorifero per alcune ore prima di sformarlo nel piatto da portata.

Riempite il centro dello sformato con la pasta tenuta da parte (circa un terzo), poi guarnite con un ciuffetto di basilico fresco, foglioline di lattughino, un filino d'olio extra-vergine crudo, una macinata di pepe e portate in tavola.