

## SPAGHETTINI FREDDI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo spaghetti,
- 200 g di gamberetti lessati,
- 1 mazzetto di rucola,
- 2 manciate di pomodorini ciliegia,
- 1 filo di olio d'oliva,
- 1 cucchiaio di aceto di mele,
- sale,
- pepe.

Lavare, asciugare e spezzettare un mazzetto di rucola.

Tagliare a metà i pomodorini.

Lessare gli spaghetti, scolarli e passarli sotto l'acqua fredda.

Versarli in una zuppiera e condirli con un filo d'olio, la rucola, i gamberetti e i pomodorini.

Irrorarli con 1 cucchiaio di aceto di mele, salarli, peparli e mescolare bene prima di servire.