Insalata di pasta all'italiana (in barattolo)

Ingredienti

150 gr di pomodorini

150 gr di mozzarelline

olive

basilico

olio evo

sale

200 gr di pasta corta lessata

A piacere si possono ancora aggiungere

fagiolini, tonno.

Preparazione

1. Lavare i pomodorini e tagliarli in piccoli pezzi, inserirli nel barattolo

2. Aggiungere le mozzarelline e per ultimo la pasta già precedentemente lessata

3. Condire con olio e sale e aggiungere ancora qualche oliva e una o due foglie di basilico.

CON QUESTA DOSE SI RIEMPIE UN BARATTOLO DI CAPIENZA DA CIRCA 1 LITRO. SI MANTIENE IN FRIGO PER DUE GIORNI.

TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MIN.
TEMPO DI COTTURA: 10 MIN.
DIFFICOLTÀ: FACILE

#sweetasacandymag