

# INSALATA DI PASTA

con verdure croccanti



---

**Preparazione :** 15 min - **Riposo :** 1 ora(e) - **Cottura :** 10 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4-6 persone

- 400 g di pasta del tipo penne - 70 ml di olio d'oliva - 1 limone - 1 carota (100 g) - 1 zucchina (200 g) - 6 ravanelli - 1 peperone rosso (150 g) - 1 cipolla rossa - 6 rametti di basilico - 3 rametti di prezzemolo - pesto (facoltativo) (vedi la ricetta) - sale, 5 grani di pepe

---

1. Cuocere la pasta seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.
2. Al termine della cottura, scolare la pasta e sciacquarla in acqua fredda per fermare la cottura. Versare la pasta in un'insalatiera e condirla con olio d'oliva e succo di limone, quindi mettere in frigorifero per almeno 1 ora.
3. Nel frattempo, inserire la bacinella trasparente. Lavare le erbe e tritare metà del basilico e del prezzemolo nella mini bacinella usando il programma ROBOT, poi versare il tutto sulla pasta, mescolare e rimettere in frigorifero.
4. Lavare tutte le verdure, pelarle e metterle da parte. Nella bacinella media dotato del disco per grattugiare 4 mm, grattugiare la carota e la zucchina. Sostituire il disco per grattugiare con il disco per affettare 2 mm e affettare i ravanelli, il peperone privato dei semi e la cipolla rossa. Immergere tutte le verdure in acqua fredda e mettere in frigorifero affinché rimangano croccanti.
5. Poco prima di servire, versare la pasta e le verdure scolate in una grande insalatiera e mescolare. Aggiungere sale, pepe e un cucchiaino di pesto per ottenere un sapore più deciso. Decorare con le

rimanenti foglie di basilico.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut  
© Hachette Livre (Marabout) 2016