

Farfalle con verdure al limone

Le farfalle con verdure al limone vanno assaporate fredde, costituiscono un tipico piatto estivo molto saporito e variabile in base alle verdure che lo chef di turno riterrà opportuno aggiungere.



INGREDIENTI

- 300 g Farfalle
- 200 g Zucchine
- 2 Carote
- 1 mazzetto Basilico
- 1 Limone, buccia
- 3 cucchiari Succo di limone
- 1 Aglio a spicchi
- 1 Sedano, gambo
- 8 cucchiari Olio extravergine
- q.b. Sale
- q.b. Pepe

PREPARAZIONE



Far cuocere le farfalle in una pentola con abbondante acqua salata in ebollizione, scolarle ben al dente, condirle con 2 cucchiari di olio d'oliva extravergine, stenderle sopra una placca e lasciarle raffreddare.



Nel frattempo in una ciotolina mescolare il succo di limone con un pizzico di sale e di pepe, aggiungere tutto l'olio d'oliva rimasto e battere leggermente gli ingredienti con una forchetta fino a quando si sarà ottenuta una salsa bene emulsionata.



Spuntare le zucchine e le carote e pelarle; privare il sedano dei filamenti; lavare gli ortaggi, tagliare le zucchine a rondelle sottili e le carote e il sedano a piccole listerelle.



Mettere tutte le verdure in una terrina, unire la buccia del limone tagliata a listerelle sottili, parte del basilico lavato e spezzettato, l'aglio sbucciato e schiacciato, infine condirle con l'emulsione di olio e limone.



Condire la pasta con il composto di ortaggi preparato e cospargerla con il rimanente basilico lavato e spezzettato.