

## Insalata di pasta con verdure estive grigliate

L'insalata di pasta con verdure estive grigliate viene preparata cuocendo la pasta, facendola raffreddare, quindi grigliando le zucchine e i peperoni. Sminuzzeremo tutte le verdure in cubetti, le aggiungeremo alla pasta, regoleremo di sale e pepe, quindi serviremo a temperatura ambiente



### INGREDIENTI

- 250 g **Fusilli**
  - 50 g **Olio di oliva extravergine**
  - 3 cucchiai **Aceto di vino rosso**
  - 1 cucchiaino **Aglio in polvere**
  - 1 cucchiaino **Cipolla in polvere**
  - 200 g **Pomodori ciliegini**
  - 2 **Zucchine medie**
  - 2 **Peperoni rossi**
  - 8 **Cipollotti**
  - 200 g **Olive nere denocciolate**
-

- 1 cucchiaio **Origano fresco tritato**
  - 1 cucchiaio **Basilico fresco tritato**
  - q.b. **Sale**
  - q.b. **Pepe appena macinato**
- 

### PREPARAZIONE

- Scaldate il grill a fiamma medio-alta.



- In una pentola di medie dimensioni cuocete la pasta al dente seguendo le indicazioni di cottura, circa 8 minuti. Scolate e passate sotto l'acqua fredda. Trasferite la pasta in un'insalatiera e irroratela con 1 cucchiaio di olio di oliva agitando il contenitore, in modo che non si attacchi.



- In un'altra ciotola di medie dimensioni mescolate l'olio di oliva rimanente con l'aceto di vino rosso, l'aglio e la cipolla in polvere, il sale e il pepe a piacere.



- In un'insalatiera capiente mescolate i pomodorini, le zucchine, i peperoni e i cipollotti. Versate il condimento e agitate bene per ricoprire. Potete anche dividere le verdure, in quanto andranno grigliate separatamente. Inoltre, potete anche evitare di grigliare i pomodorini, limitandovi ad aggiungerli all'insalata.



- Trasferite le zucchine e i peperoni sulla piastra. Grigliate 3 minuti girandoli una volta. Aggiungete i cipollotti sul grill e, usando un cestello se necessario, grigliate i pomodorini insieme alle altre verdure 3-4 minuti.

Togliete tutte le verdure dal barbecue e lasciatele raffreddare.



-

- Riducete le verdure grigliate in tanti bocconcini e aggiungetele alla pasta insieme alle olive, all'origano, al basilico e alla marinata rimanente. Agitate bene e servite a temperatura ambiente.