

Insalata di pasta alla caprese

Per 4 persone



Ingredienti

- 300 g di penne
- 4 C di pinoli
- 300 g di pomodorini ciliegia, tagliati in quattro spicchi
- 150 g di mozzarelline di produzione svizzera
- 100 g di Sbrinz DOP



Salsa:



2 C di aceto balsamico bianco

un po' di sale e di pepe

3-4 C di olio di colza

1 piccolo spicchio d'aglio

pressato

½ mazzetto di basilico sminuzzato

foglioline di basilico

per guarnire



Ciclo 3

Preparazione



1 Cuocere le penne al dente nell'acqua bollente, scolarle, passarle sotto l'acqua fredda e lasciarle sgocciolare.



2 Tostare i pinoli in una padella.



3 Affettare un pezzo di Sbrinz con uno sbucciapatate per ottenere tante fettuccine.



4 Disporre gli spicchi di pomodorini in vasi di vetro. Aggiungere a strati la pasta, le mozzarelle, i pinoli e le fettuccine di Sbrinz.



5 Mescolare tutti gli ingredienti della salsa e versarla in una bottiglietta, aiutandosi con un imbuto. Ora tutto è pronto per il pic-nic.



6 Versarla sopra l'insalata. Prima di servire, guarnire con foglioline di basilico.