PASTA FREDDA ALLA MEDITERRANEA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo tagliatelle,
- pomodoro a cubetti,
- basilico,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 200 g di mozzarella,
- olive nere snocciolate.

Cuoci la pasta e raffreddala a temperatura ambiente cospargendola con un velo di olio, girandola di volta in volta.
Taglia i pomodori a cubetti e mettili in una terrina, aggiungi, sale, pepe, basilico tritato, la mozzarella a cubetti, le olive nere e l'olio d'oliva extra-vergine fai insaporire molto bene, quindi condisci la pasta.