FARFALLE ESTIVE RICCARDO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta a forma di farfalle,
- un limone,
- quattro cucchiai di olio,
- uno spicchio d'aglio,
- sale,
- pepe,
- origano,
- 2 mozzarelle,
- 2 pomodori maturi.

E questo un primo prettamente estivo, poichè si serve freddo, anche di frigorifero.
Si procede prima alla cottura della pasta: ponete quindi al fuoco una pentola con abbondante acqua salata: non appena questa giungerà ad ebollizione, gettatevi le farfalle, poi scolatele e ponetele in una zuppiera di servizio.
Nel frattempo avrete preparato il condimento mettendo in una terrina, e mescolando bene, il limone spremuto, l'olio, lo spicchio d'aglio schiacciato fino ad essere spappolato, una presa di sale, una di pepe e una di origano, possibilmente fresco; avrete unito all'emulsione anche le mozzarelle tagliate a tocchetti e i 2 pomodori, precedentemente lavati, privati della buccia e dei semi ed infine tagliuzzati.
Versate quindi il condimento sulle farfalle, mescolate a lungo e delicatamente, per non rompere la pasta, e servite quando sarà tutto ben amalgamato.