SPAGHETTI TRICOLORI

Ingredienti per 4 persone:

- 380 g di pasta tipo spaghetti,
- 150 g di mozzarella,
- 350 g di pomodori,
- 200 g di zucchine,
- 80 g di piselli sgranati,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- basilico,
- sale,
- pepe.

Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata.

Scottate i pomodori, pelateli e tagliateli a filetti.

Tagliate a pezzetti le zucchine e la mozzarella.

Quando mancherà un minuto alla fine della cottura della pasta, unite i piselli e le zucchine.

Scolate e versate tutto in un'insalatiera.

Unite i pomodori e la mozzarella e mescolate.

Condite la pasta con olio, sale e pepe, guarnitela con basilico e servitela tiepida o fredda.