

Bucatini freddi con menta e limone



Esecuzione: Facile

Preparazione: 25

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Lava la scorza di limone e tagliala a filetti; scottali per pochi istanti in acqua bollente e scolali. Lava la menta e tritala, lava i pomodorini e tagliali a metà, mettili in una terrina e unisci la scorza, il succo del limone filtrato, la menta, un pizzico di sale, di peperoncino e l'olio. Lascia insaporire la salsa per 1 ora. Cuoci i bucatini, nel frattempo pulisci i cipollotti e tagliali a quartini;

scola la pasta e passala sotto acqua fredda, scolala di nuovo e versala nella terrina con la salsa, unisci i cipollotti e mescola. Tieni al fresco fino al momento di servire.

Ingredienti per 4 persone

- Per i bucatini:
- 320 g di bucatini

- 1 limone
- 20 foglie di menta
- 500 g di pomodorini
- peperoncino in polvere
- 6 cucchiai di olio EV
- 2 cipollotti
- sale