

Pasta fredda con feta e capperi



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Pela i peperoni cotti e falli a tocchetti. Cuoci la pasta, quando mancano 2-3' alla sua cottura completa unisci le zucchine fatte a fettine. Scola il tutto, fai raffreddare e metti in una terrina. Sciacqua i capperi, versali con 3 cucchiari d'olio sulla pasta e le zucchine, unisci i peperoni, i semi di finocchio, la feta sbriciolata e un pizzico di peperoncino.

Mescola bene, fai insaporire un mezz'ora e servi.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la pasta:**
- 320 g di farfalle
- 100 g di feta

- 1 cucchiaio di capperi sotto sale
- 3 cucchiaio d'olio EV
- 1 piccolo peperone rosso
- 1 piccolo peperone giallo
- 2 zucchine
- 1 cucchiaino di semi di finocchio
- peperoncino in polvere
- sale