

Eliche ai pomodori San Marzano, sardine e olive



Non si può certo dire che sia un'amante della pasta fredda. Di solito la guardo con poca attrazione, ma in questi giorni di grande caldo la sola idea di una pasta che non sia fumante mi mette di buon umore. E così oggi mi sono cimentata nella preparazione di un'insalata di **pasta di Gragnano**

.

Ingredienti, i miei preferiti: [eliche di Gragnano del Pastificio dei Campi](#) , [pomodori San Marzano maturi](#) , [sardines sans afeetes à l'huile d'olive vierge extra](#)

,
olive nere

,
basilico

,
olio extravergine

.

Ho fatto cuocere in abbondante acqua salata le eliche, mescolandole di tanto in tanto, e le ho scolate due minuti prima del tempo previsto (8 minuti anziché 10). Le ho versate in una ciotola di ceramica, le ho irrorate con due o tre cucchiaini di olio e le ho lasciate raffreddare. Nel frattempo ho preso i pomodori, li ho lavati e tagliati a piccoli cubetti. Ho raccolto parecchie foglie di basilico, le ho spezzettate e mescolate ai pomodori. Quindi ho snocciolato e tagliato a pezzetti le olive. Ho quindi unito il condimento alla pasta e ho lasciato riposare il tutto in frigorifero per una trentina di minuti.

Circa mezz'ora prima di pranzo ho tolto la pasta dal frigorifero (perché la preferisco non troppo fredda), ho aggiunto le sardine (in scatola e già senza spine, fantastiche!) spezzettate, ho

mescolato il tutto e regolato di pepe.

Questa volta la pasta fredda mi è piaciuta molto, se resta questo caldo torrido la proverò in altre versioni!

