

*Ideale per una
silhouette perfetta*



Insalata di pasta con verdure grigliate e olio alla menta

INGREDIENTI

ingredienti per 4 persone

- 200 g di pasta corta
- 1 melanzana
- 2 zucchine
- 1 peperone rosso
- 20 g di pinoli tostati
- olio extra vergine d'oliva
- sale e pepe

per l'olio alla menta

- 1 ciuffo di menta fresca
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio extra vergine delicato
- ghiaccio a cubetti

ESECUZIONE

Lavare accuratamente le verdure, poi tagliare le zucchine a fette sottili, le melanzane a rondelle e i peperoni a falde, pennellarle con olio e passarle sulla piastra ben calda per pochi minuti per lato. Al termine insaporirle con poco sale e pepe. Tritare grossolanamente le verdure, una volta intiepidite metterle in una pirofila. Lessare la pasta in abbondante acqua calda salata e una volta pronta scolirla e disporla in un grande piatto, condirla con un filo di olio e mescolare, fare leggermente intiepidire e poi unirla alle verdure, mescolare e condire con i pinoli tostati e l'olio alla menta.

PER L'OLIO ALLA MENTA

Frullare la menta e il prezzemolo con 4/5 cucchiaini di olio e un paio di cubetti di ghiaccio.

ispirato al film

**IL
DIABOLO
VESTE
PRADA**

disponibile in DVD

