



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001818

Registrata in data **15 Set 2017** alle ore **11:20**

da **FRANCESCO BASCO**

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Farfalle di farro con pomodorini gialli

Quando la semplicità è tutto, pochi ingredienti per rendere un pasto della giornata un momento di poesia, dove colori e sapori si intrecciano nei versi di chi assaggia questa pasta fredda incontra il dolce pomodoro giallo.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

Una confezione di farfalle al farro
500 g di pomodorini gialli
olio evo q.b.
basilico
sale

Prodotti utilizzati

Farfalle al farro Luzi

Strumenti di cottura

Pentola, padella

Preparazione

Cuocere le farfalle fino a che non sono al dente e per fermare la cottura, immergerle nell'acqua fredda. Tagliare i pomodorini in piccoli pezzi e condirli con olio, sale e basilico (spezzettato con le mani). Unire le farfalle ai pomodorini conditi, mescolare il tutto e lasciar riposare il tutto in frigo per almeno mezz'oretta.