

# Conchiglie con pomodori freschi e secchi, basilico e mozzarella





*Pensieri e pasticci©*

Che caldo ancora in queste prime giornate settembrine! Almeno qua da me, nel profondo nord, c'è un'afa indicibile...e i piatti freschi si mangiano ancora molto volentieri e con piacere. Questa pasta l'ho preparata qualche giorno fa...un piatto molto veloce, ma saporito e colorato, ricetta estrapolata dal mensile Più Cucina del mese di Agosto-Settembre, dove trionfano vari piatti di pasta fredda davvero golosi ed irresistibili.



Il nostro miniorto (di mio suocero per la verità, ma a volte ci attingo anche io...), ancora ci fornisce dei bei pomodorini saporiti, quindi in quattro e quattr'otto ho pensato a questo primo.

Lo consiglio a tutti voi..potete anche prepararlo in anticipo, lasciarlo in frigo e poi gustarvelo nel momento opportuno.

Ecco la ricetta:

Lascio le dosi come da rivista per 4 persone...no in tre abbiamo diminuito, ovviamente.

300 gr di pasta formato conchiglie (per me [Conchiglie bio di Kamut](#) del [pastificio Verrigni](#))

180 gr pomodorini tondi

8 pomodori secchi – per me un cucchiaino di [Bruschetta di ciliegino Agromonte](#) che altro non è che pomodoro ciliegino secco tritato e condito

1 cucchiaino di menta tritata e basilico tritato

olio extravergine d'oliva per me [Ursini con erbe mediterranee](#)  
sale

Preparazione:

Lavate ed asciugate i pomodorini poi fateli a spicchi.

Poneteli in una ciotola con i pomodori secchi tritati grossolanamente (nel mio caso ho aggiunto un cucchiaino di pesto), un pizzico di sale, la menta e le foglie di basilico

tritrate grossolanamente e conditeli con un filo di olio.  
Lasciate riposare in frigo per almeno una mezz'oretta.



Intanto lessate la pasta in abbondante acqua salata, scolatela al dente e raffreddatela sotto al getto dell'acqua fredda. Conditela con un filo d'olio, le verdure arricchite dalle ciliegine di mozzarella.

Lasciatela ancora in frigo a riposare per circa una mezz'ora, poi a piacere guarnite con foglioline di basilico e servite!



*Pensieri e pasticci©*

Vi raccontavo che in vacanza ho davvero riposato e dedicato parecchio tempo anche ad uno dei miei hobbies preferiti...la lettura!

Voglio parlarvi di uno dei libri che ho letto, davvero divertente che consiglio a chi ha voglia di cambiare e di evadere dai soliti schemi.

Emily ce l'ha fatta...e voi?!



Emily si sente un pò scollegata: dalla sua casa enorme e (un tempo) bellissima, adesso talmente cupa e trasandata che perfino gli spettri si rifiutano di infestarla; dai suoi figli, ormai adulti; da sua marito Alex, idealista e romantico nel passato, ora arido capitalista intossicato dal lavoro; e soprattutto da se stessa, che da piacente e solare matrona si è trasformata in una casalinga sciatta e ben più che sovrappeso.

Che fare?

Beh, si può provare a salvare almeno la casa. Ed ecco che arriva Mae, una nuova colf.

Colf?? Con i suoi 4 figli da quattro uomini diversi (e spariti) un padre poco raccomandabile ma molto ossigenato e un

nonno irascibile, Mae è piuttosto una forza della natura che si abbatte su Emily e sulla sua famiglia come un uragano, sradicando i rapporti ammuffiti e spazzando via la polvere del rancore e dell'autocompatimento.

Da quel momento, come in un film che da bianco e nero diventa a colori di colpo, si scatenano una serie di eventi surreali, irrefrenabili, comicissimi che non risparmiano niente e nessuno.

Colore, caos, passione in una girandola di storie narrate con verve straordinaria.

Un libro che non vi annoierà e, fra una risata e l'altra, vi farà anche riflettere...a volte è davvero così importante dare un taglio alla propria routine di vecchie abitudini, amicizie negative e quant'altro, per rinascere nuove e forti come non mai!

Anche se le avventure di Emily e Mae possono sembrare davvero surreali (dopotutto questo è un romanzo!), lo spunto di riflessione però ci sta...che ne pensate..? Io ci voglio davvero provare, con allegria e positività!

Un grazie speciale alla dolce [amica](#) che mi ha regalato questo libro in occasione del mio compleanno!

Un abbraccio e buona domenica

*Simona*