Pasta Fredda Vegana alla Caprese

TEMPI DI PREPARAZIONE	15 min
TEMPO DI COTTURA	20 min

Ingredienti per 4 persone

- g 320 di pasta formato farfalle
- g 250 di TOFU VALSOIA (2 confezioni)
- g 250 di pomodori datterini
- g 100 di piselli freschi sgranati
- 8 olive nere denocciolate
- un pizzico di origano
- g 40 di OLIO DI SOIA VALSOIA (4 cucchiai)
- sale e pepe

Procedimento

1. Versate la pasta in una pentola con abbondante acqua bollente leggermente salata e fatela cuocere al dente. Scolatela e fatela raffreddare velocemente sotto l'acqua corrente.

2. Lessate i piselli in acqua leggermente salata, quindi scolateli e lasciateli raffreddare.

3. Tagliate a metà i datterini, a dadini il TOFU VALSOIA, mettete entrambi in una ciotola e conditeli con 2 cucchiai di OLIO DI SOIA VALSOIA.

4. Tritate le olive nere, aggiungetele al resto del condimento e unite infine i piselli. Mescolate bene il tutto e lasciate riposare per una decina di minuti.

5. Mettete la pasta in una zuppiera, unite il condimento, spolverate abbondantemente di origano, condite con l'OLIO DI SOIA VALSOIA rimasto e mescolate bene. Servite l'insalata di pasta fredda.