

## 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 cucchiaini)
- / 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 cucchiaini 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.