

## **Ruote fresche d'estate**

Scritto da Cecilia da Roma  
Mercoledì 16 Luglio 2014 18:48 -

---

Vi ricordate il tipo di pasta a forma di ruote?

La mia generazione, soprattutto se romana e romanista, le associa immediatamente alla pasta Barilla, che era l'unica ad averle a basso costo quando eravamo bambini... Io le adoravo perché qualsiasi tipo di sugo ci entrava dentro, ed era una goduria vederle arrotolate nei colori e negli odori

E poi c'era la tradizionale gara della forchetta: vinceva chi riusciva a farne entrare di più nella forchetta una dopo l'altra formando un cilindrone, e non era necessario essere veloci a finirle di mangiare

Purtroppo ora le ruote sono rare a trovarle per via dei macchinari a forma di ruote, ma le paste italiane (ovviamente) di ottima qualità ancora ce l'hanno: quindi bisogna spendere un po' di soldini per questo piatto unico, ma non ve ne pentirete!

**Preparazione** 10 minuti

**Cottura** 11 minuti

**Difficoltà** molto bassa

**Costo** medio-basso (dipende dalla pasta che scegliete)

**Ingredienti per due persone**

- 250 grammi di pasta a forma di ruote
- 10 pomodorini rossi freschi

## Ruote fresche d'estate

Scritto da Cecilia da Roma

Mercoledì 16 Luglio 2014 18:48 -

---

- 100 grammi di mozzarella buona e fresca (ma non di bufala che è troppo forte come sapore)
- 100 grammi di formaggio molle (io ho scelto Asiago)
- 20 olive dolci nere (se le trovate senza nocciolo è meglio, così fate prima)
- 120 grammi di prosciutto cotto a dadini (esistono anche confezioni già pronte, ma mi raccomando di buona qualità)
- 6 foglie di basilico fresco
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

## Preparazione

In un'ampia pentola, far bollire la pasta in abbondante acqua salata.

Il segreto di questa pasta è nel tagliare tutti gli ingredienti in pezzettini piccoli, così da farli entrare nei raggi delle ruote

Lavare i pomodori, tagliarli a dadini piccoli togliendo tutti i semi.

Lavare il basilico e tagliarlo a pezzetti.

Tagliare la mozzarella, il formaggio e il prosciutto a cubetti.

Tagliare le olive a rondelline (se ci riuscite)

In una ciotolona da portata mescolate tutti gli ingredienti aggiungendo l'olio.

Una volta scolata la pasta, fatela scorrere per 1 minuto sotto l'acqua fredda (non deve diventare troppo fredda però, anche se è pasta buona non deve tornare allo stato "crudo"...

## Ruote fresche d'estate

Scritto da Cecilia da Roma  
Mercoledì 16 Luglio 2014 18:48 -

---

Poi versarla nella ciotolona e girare a lungo per mischiare bene tutti gli ingredienti.

### Come servire

Può essere servita anche dopo un po' di tempo (ma non troppo, né!) e su bei piatti, accompagnata da un vino bianco frizzantino o fermo fresco, oppure da una birretta ghiacciata.

E allora... gira la ruota!

