

PRIMI PIATTI

Insalata di pasta con bresaola e grana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 12 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Un piatto fresco e leggero da preparare in anticipo per trovarlo già pronto appena tornati dal lavoro, oppure da portarsi al lavoro, insomma una ricetta che può semplificare la vita...

INGREDIENTI

FUSILLI 320 gr

BRESAOLA 150 gr

RUCOLA 1 mazzetto

GRANA PADANO a scaglie - 100 gr

POMODORI CILIEGINI 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lessate i fusilli in acqua salata, conditeli con un filo d'olio e fateli raffreddare.



2 Tagliate a listarelle la bresaola e i pomodorini a metà ed uniteli alla pasta fredda.



3 Unite alla pasta anche la rucola spezzettata, il grana e una macinata di pepe nero.



4 Aggiungete un altro filo d'olio e servite.