

PRIMI PIATTI

## Pasta fredda con maiale, ananas e valeriana

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

Pasta corta  
2 fettine magre maiale  
ananas  
valeriana  
olio  
pepe  
sale

### PREPARAZIONE



**2** Mentre la pasta cuoce tagliate la carne di maiale in striscioline e rosolate in padella con un po' d'olio, successivamente tagliate a pezzi l'ananas e rosolatelo.

Scolate la pasta, sciacquatela in acqua fredda ed unite il maiale e l'ananas rosolato e la valeriana cruda, condite con un filo di olio, sale e pepe.

