

PRIMI PIATTI

# Pasta fredda con maiale, ananas e valeriana

di: *cinzia*

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.

