LINGUINE IN INSALATA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di linguine piuttosto larghe,
- sale,
- 150 g di roast-beef,
- 150 g di arrosto di maiale,
- un cetriolo da insalata,
- un mazzetto di ravanelli,
- 200 g di pomodori. Per il condimento:
- quattro cucchiai di olio,
- 2 cucchiai di aceto,
- una piccola cipolla,
- sale,
- pepe bianco,
- una punta di coltello di paprica dolce,
- 2 spruzzi di salsa Tabasco,
- un mazzetto di prezzemolo.

Portate ad ebollizione, in una pentola, l'acqua con una manciatina di sale grosso.
Buttatevi le linguine e fatele cuocere al dente.
Affettate sottilmente il roast-beef e l'arrosto di maiale e tagliate poi le fettine a bastoncini lunghi circa 2 dita.
Sbucciate il cetriolo e affettatelo sottilmente; pulite, lavate i ravanelli e divideteli a spicchi.
Scottate i pomodori in acqua bollente, pelateli e tagliate anche questi a spicchi, togliendo i semi interni.
Per il condimento, emulsionate in una terrina l'olio con l'aceto, aggiungete la cipolla tritata e una buona presa di sale e aromatizzate con un pizzico di pepe, una punta di coltello di paprica dolce e 2 spruzzi di salsa Tabasco.
Scolate le linguine, passatele un momento sotto il getto dell'acqua per arrestarne la cottura, poi fatele raffreddare bene.
Buttatele quindi nell'emulsione preparata, insieme con la carne, il cetriolo, i ravanelli e i pomodori: mescolate bene.
Fate riposare l'insalata per 15 minuti nel frigorifero, a recipiente coperto, quindi ponetela in una terrina di servizio e guarnitela con ciuffetti di prezzemolo.