

INSALATA DI PASTA CON FILETTO DI LEPRE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di filetto di lepre già cotto,
- 200 g di pasta tipo pipe rigate,
- sale,
- 1/2 cucchiaio di olio d'oliva,
- 60 g di sedano,
- 80 g di cipollotti,
- 6 pomodorini ciliegia.

Per la salsa:

- 100 g di maionese,
- 1 cucchiaino di curry in polvere,
- sale,
- pepe bianco,
- 25 cl di panna,
- alcune gocce di succo di limone.

Lessate al dente la pasta in una pentola con abbondante acqua salata a cui avrete aggiunto mezzo cucchiaio d'olio, quindi scolatela e passatela sotto l'acqua fredda per bloccarne la cottura.

Tagliate il filetto di lepre a fettine sottili; mondate il sedano e riducetelo a listarelle; affettate i cipollotti; lavate i pomodorini e tagliateli a metà.

Preparate la salsa per condire: riunite in una ciotola la maionese, il curry, una presa di sale, una macinata di pepe, qualche goccia di succo di limone e la panna e mescolate con cura fino ad ottenere un composto omogeneo.

Riunite in un'insalatiera la carne, la pasta e gli ortaggi, versatevi sopra la salsa e mescolate in modo da distribuire uniformemente il condimento.