

CANNOLICCHI FREDDI IN INSALATA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 360 g di cannolicchi,
- un pacchetto di verdure surgelate miste (piselli, carote, patate) da 450 g,
- una scatoletta di asparagi (anche surgelati),
- 200 g di wurstel,
- sale,
- pepe bianco.

Per condire:

- una tazza di maionese piuttosto liquida.

Per guarnire:

- 3 grosse foglie di lattuga freschissima,
- un rametto di prezzemolo.

Fate cuocere la pasta, scolatela piuttosto al dente e passatela un attimo sotto il getto dell'acqua fredda per fermare la cottura.

Ricordate che dopo questa operazione la pasta perderà un po' della sua sapidità, quindi sarà necessario salarla ancora leggermente.

Fate lessare le verdure e scolatele; cuocete anche gli asparagi (separatamente), scolateli e tagliateli a pezzettini, eliminando la parte bianca, non commestibile; pepate il tutto, mescolando gli ingredienti tra loro.

Tagliate a dadini i wurstel (se preferite potete usare del salame campagnolo), uniteli alle verdure e aggiungete per ultima la pasta, mescolando tutto bene.

Condite ora l'insalata di cannolicchi con la maionese, rimestando ripetutamente, e trasferitela in una terrina di servizio, che avrete foderato con le foglie di lattuga, disposte in modo che trabordino un po' dall'orlo.

Cospargete di prezzemolo tritato.