

SPAGHETTI IN INSALATA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di spaghetti,
- sale,
- quattro würstel,
- 50 g di olive verdi di Spagna,
- 100g di fontina tagliata a fettine sottili,
- un peperone sott'olio giallo o rosso,
- 100 g di acciughe diliscate,
- cinque cucchiai di olio puro di oliva,
- pepe nero macinato fresco.

Questo primo piatto va servito freddo ed è quindi particolarmente adatto alla stagione estiva.

Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente, poneteli in una zuppiera di servizio e lasciateli raffreddare.

Nel frattempo sbollentate i würstel, pelateli e tagliateli a fettine.

Snocciate le olive e tagliuzzatele anch'esse, come pure la fontina ed il peperone.

Dividete in 2 o 3 pezzi i filetti di acciughe e quando tutti gli ingredienti saranno pronti, uniteli agli spaghetti insieme all'olio e ad una manciata di pepe.

Mescolate bene per amalgamare e servite.

Se non fosse ancora ora di colazione, gli spaghetti in insalata possono essere conservati in frigorifero.