



Pasta fredda bresaola e rucola

Ingredienti

200 g di pasta tipo penne rigate o formato a piacere

100 g di bresaola

70 g di rucola

Parmigiano o grana q. b.

Olio extra vergine di oliva q. b.

Sale

Fresca e saporita, adatta al caldo estivo e ai buffet.

Mettere l'acqua salata per la pasta a ebollizione, buttare le penne rigate e cuocere secondo i tempi indicati sulla confezione.

Nel frattempo tagliare a listarelle la bresaola e porre in un recipiente adatto a contenere la pasta. Unire la rucola e un po' di grana affettato con il pelapatate. Scolare la pasta e passarla sotto l'acqua fredda per fermare la cottura e affinché non si sciolga il parmigiano. Condire con olio extra vergine di oliva e servire fredda.

N.B. il tempo è riferito ai tempi del bollore più la cottura della pasta perché il condimento si prepara nel frattempo.