

Ricetta: **Insalata di pasta rucola e speck**

Author: WWW.MISYA.INFO

Pasta fredda con rucola speck e scaglie di grana , ecco la mia insalata di pasta preferita.

Quando fa caldo e non si vuole accendere i fornelli a ora di pranzo, una bella insalata di pasta preparata in precedenza è l'ideale per risolvere una cena questa poi è davvero super, il gusto piccante della rucola e della grana accompagnato dallo speck è davvero ottimo, se vi piace, uno spruzzo di limone sui piatti gli da un tocco in più :)

Ingredienti per 4 persone:

- 350 gr di penne
- 150 gr di speck
- 80 gr di rucola
- 100 gr di grana in scaglie
- sale
- olio evo
- pepe

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo di cottura: 10 min

Tempo totale: 10 min + 1 ora in frigo

Procedimento per preparare l'Insalata di pasta rucola e speck

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla al dente e passarla subito sotto l'acqua fredda. Poggiare la pasta in una terrina.

Aggiungere la rucola pulita e lavata, aggiungere l'olio e il pepe e mescolare.

Aggiungere ora lo speck a straccetti e le scaglie di grana, mescolare l'insalata di pasta rucola e speck e mettere in frigo per un'ora con una pellicola trasparente sulla superficie.

Servire l'insalata di pasta rucola e speck con una spolverata di pepe e, a chi piace, uno spruzzo di limone.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO