

PASTA CON LA BRESAOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di pasta tipo pasta corta,
- 200 g di bresaola,
- 200 g di giardiniera sott'aceto,
- 1/2 limone,
- maionese,
- senape,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Cuocere la pasta al dente in abbondante acqua salata, passarla sotto il getto dell'acqua fredda, metterla in un piatto da portata e condirla con la maionese mescolata con la senape e l'olio.
Unire la bresaola tagliata a striscioline, la giardiniera sminuzzata, il limone sbucciato e tagliato a dadini, mescolare e servire.