

PASTA FREDDA AI WURSTEL

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo panna corta,
- 8 wurstel di maiale,
- 1 peperone verde,
- 100 g di formaggio dolce,
- 2 uova,
- 300 g di pisellini surgelati,
- olive nere,
- olive verdi,
- olio d'oliva,
- sale.

Cuocere la pasta al dente, passarla sotto l'acqua fredda e metterla in una insalatiera.

Unire i wurstel tagliati a rondelle, i piselli lessati, il formaggio a dadini, l'olio, il sale e mescolare bene.

Guarnire con le uova sode, le falde del peperone e le olive e servire.