

# MACCHERONCELLI IN INSALATA

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di maccheroncelli,
- sale,
- 100 g di piselli surgelati,
- una cipolla,
- un peperone,
- 100 g di lingua salmistrata cotta,
- 100 g di salame di Milano,
- cinque fette di Emmenthal,
- un grosso cetriolo sott'aceto.

Per il condimento:

- un tubo di maionese,
- quattro cucchiaini di latte,
- un cucchiaio di succo di limone,
- sale,
- pepe bianco,
- pepe di Caienna,
- 2 uova sode,
- qualche rametto di prezzemolo,
- 3 pomodori.

Portate ad ebollizione, in una grande pentola, 2 litri di acqua con una manciata di sale.

Appena l'acqua bolle, buttatevi i maccheroncelli spezzettati e fateli cuocere al dente.

Nel frattempo lessate i piselli immergendoli, ancora surgelati, in un quarto di acqua salata e lasciandoli bollire per 8 minuti; quindi scolateli su un setaccio e lasciateli raffreddare.

Quando la pasta sarà cotta al punto giusto, passate per un momento il recipiente sotto il getto dell'acqua fredda per arrestare la cottura dei maccheroncelli che scolerete bene.

Sbucciate e tritate finemente la cipolla; aprite il peperone a metà, liberandolo dai semi interni, lavatelo, asciugatelo e tagliatelo a listarelle; riducete a striscioline anche la lingua salmistrata, il salame, il formaggio e il cetriolo, ben scolato dal liquido di conserva.

Disponete tutti gli ingredienti, compresa la pasta, in una insalatiera di servizio e mescolateli bene.

Per il condimento, amalgamate in un scodella la maionese con il latte, il succo di limone, un cucchiaino raso di sale, un pizzico di pepe bianco e una punta di coltello di pepe di Caienna.

Versatelo sull'insalata, rimescolate delicatamente e fate riposare per 1 ora nel frigorifero, a recipiente coperto.

Prima di servire, sgusciate le uova e dividetele a spicchi; lavate il prezzemolo e tritatelo finemente.

Scottate i pomodori in acqua bollente, pelateli e tagliateli a spicchi, liberandoli dai semi interni.

Circondare l'insalata di maccheroncelli con gli spicchi d'uovo e di pomodoro e cospargetela di prezzemolo tritato.