

CANNOLICCHI AL SALAME

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pasta tipo cannolicchi,
- 200 g di salame in fette spesse,
- 100 g di formaggio emmenthal,
- 100 g di piselli,
- 1 cipollina,
- 1 peperone sott'aceto,
- 4 cetriolini sott'aceto,
- olio d'oliva,
- senape dolce,
- poco sale.

Lessare i piselli.

Intanto tagliare a dadini emmenthal, salame e cetriolini.

Tritare la cipollina e tagliare a pezzetti il peperone.

Preparare una salsina emulsionando olio, senape e poco sale.

Mettere tutti i condimenti in una insalatiera, tranne la salsina.

Lessare la pasta, scolarla al dente e passarla sotto l'acqua fredda.

Versarla nell'insalatiera e mescolarla bene, aggiungere la salsina e mescolare ancora.