

CANNOLICCHI FREDDI IN INSALATA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo cannolicchi,,
- 450 g di verdure surgelate miste,
- 1 scatola di asparagi (anche surgelati),
- 250 g di salsiccia a pasta fina,
- sale,
- pepe.

Per il condimento:

- 1 tazza di maionese piuttosto liquida.

Per guarnire:

- 3 grosse foglie di insalata lattuga fresca,
- 1 rametto di prezzemolo.

Fate lessare la pasta e scolatela piuttosto al dente.

Passatela un attimo sotto il getto dell'acqua fredda per fermare la cottura.

Ricordate che dopo questa operazione la pasta perderà un po' della sua sapidità, quindi sarà necessario salarla ancora leggermente.

Fate lessare separatamente gli asparagi e le verdure; scolateli e pepateli, amalgamandoli tra loro.

Tagliate a dadini la salsiccia (se preferite potete usare del salame campagnolo), unitela alle verdure e per ultima aggiungete la pasta, mescolando tutto bene.

Versate sugli ingredienti la maionese, rimestando ripetutamente, in modo che tutto ne resti ben impregnato.

Disponete in una terrina di servizio le foglie di lattuga, in modo che sbordino un po' dall'orlo e versate l'insalata di cannolicchi, cospargendola con un po' di prezzemolo tritato.