



RICETTA: INSALATA DI PASTA FREDDA ALLA BRESAOLA



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 10 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di fusilli
- 150 g di bresaola
- 5 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI GENTILE
- 1 mazzetto di rucola
- 100 g di formaggio grana in scaglie
- 100 g di pomodorini
- sale
- pepe

Preparazione:



Cuoci i fusilli in abbondante acqua salata (1) e scolali. Raffredda la pasta sotto l'acqua corrente per bloccare la cottura (2) e condiscila con 3 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE (3).



Taglia a listarelle la bresaola (4) e a metà i pomodorini (5), uniscili alla pasta fredda. Aggiungi anche la rucola spezzettata (6), il grana e una macinata di pepe nero. Aggiungi ancora un filo d'olio extravergine BERTOLLI GENTILE per ogni piatto e servi.

Olio consigliato:



Gentile