

Cannolicchi Freddi In Insalata

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 perder? un po' della sua sapidit?, quindi sar? 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.

Ingredienti

350 G Pasta Tipo Cannolicchi
450 G Verdure Surgelate Miste
1 Scatoletta Asparagi (anche Surgelati)
250 G Salsiccia A Pasta Fina
Sale
Pepe
Per Il Condimento:
1 Tazza Maionese Piuttosto Liquida
Per Guarnire:
3 Grosse Foglie Insalata Lattuga Fresca
1 Rametto Prezzemolo

Note

Preparazione: 35 minuti.