

Insalata Di Pasta Con Filetto Di Lepre

Lessate al dente la pasta in una pentola con abbondante acqua salata a cui avrete aggiunto mezzo cucchiaio d'olio, quindi scolatela e passatela sotto l'acqua fredda per bloccarne la cottura. Tagliate il filetto di lepre a fettine sottili; mondate il sedano e riducetelo a listarelle; affettate i cipollotti; lavate i pomodorini e tagliateli a met?. Preparate la salsa per condire: riunite in una ciotola la maionese, il curry, una presa di sale, una macinata di pepe, qualche goccia di succo di limone e la panna e mescolate con cura fino ad ottenere un composto omogeneo. Riunite in un'insalatiera la carne, la pasta e gli ortaggi, versatevi sopra la salsa e mescolate in modo da distribuire uniformemente il condimento.

Ingredienti

400 G Filetto Di Lepre Gi? Cotto
200 G Pasta Tipo Pipe Rigate
Sale
1/2 Cucchiaio Olio D'oliva
60 G Sedano
80 G Cipollotti
6 Pomodorini Ciliegia
Per La Salsa:
100 G Maionese
1 Cucchiaino Curry In Polvere
Sale
Pepe Bianco
25 Cl Panna
Alcune Gocce Succo Di Limone

Note

Preparazione: 20 minuti.