

Momenti di piacere con Brunos

Insalata di pasta, cetrioli e mais



30 minuti



4 porzioni

Ingredienti

100 g	pasta
1 cucchiaino	curcuma
300 g	cetrioli / finocchi / carciofi in vaso / chicchi di mais / peperoni rossi
50 g	insalata a foglia di stagione
1 manciata	erbe aromatiche stagionali, sminuzzate
	Salsa per insalata Bruno's Italiana

Una ricetta semplice e squisita per le calde giornate estive. L'insalata di pasta, cetrioli e mais ha un gusto fresco e croccante e si può gustare come contorno, antipasto o piatto principale.

Preparazione

1. Cuocere bene la pasta in acqua salata con un cucchiaino di curcuma (non al dente), scolarla e lasciarla marinare con la salsa per insalata Bruno's Italiana mentre è ancora tiepida.
2. Tagliare le verdure a pezzettini come si preferisce e mischiarle con le erbe aromatiche sminuzzate.
3. Riempire per 1/3 un recipiente di vetro dall'apertura grande con le verdure.
4. Versarci sopra la pasta e coprire con l'insalata a foglia di stagione.
5. Prima di servire versare qualche goccia di salsa per insalata Bruno's Italiana ed eventualmente decorare con grissini o noci.

Buon appetito!



brunosbest.ch