

Mezze Penne Tiepide alla Giardiniera

Difficoltà: facile

Tempo di preparazione: 15 minuti

Cottura: 15 minuti

INGREDIENTI: *(per 6 persone)*

500g di mezze penne rigate

1 zucchina cotta al vapore

200g di piselli freschi cotti al vapore

10 asparagi cotti al vapore

1/4 di cavolfi ore cotto al vapore

1 carota cotta al vapore

100 g di prosciutto cotto in una fetta

succo di 1 limone

2 cucchiaini di senape

1 cucchiaio di aceto di vino bianco

5 cucchiaini di olio di oliva

1 cucchiaio di dragoncello tritato

sale, pepe

1. Tagliate a rondelle la zucchina e la carota. Dividete il cavolfiore in cimette. Tagliate gli asparagi a pezzetti lunghi 2 cm circa. Trasferite le verdure in una zuppiera e mescolate delicatamente con un cucchiaio di legno.
2. Eliminate il grasso del prosciutto e tagliate quest'ultimo a dadini. Teneteli da parte. In una ciotola mettete la senape e il succo di limone e fate emulsionare con una forchetta. Aggiungete quindi l'aceto, l'olio, il dragoncello tritato, sale e pepe e sbattete accuratamente il composto con la forchetta fino ad ottenere una salsa liscia e omogenea.
3. In una pentola portate a ebollizione abbondante acqua salata e quando bolle salatela. Tuffatevi la pasta e cocetela al dente. Trasferitela nella zuppiera con le verdure e mescolate. Unite la salsa e mescolate di nuovo.
4. Aggiungete per ultimi i dadini di prosciutto cotto e mescolate bene un'ultima volta. Lasciate riposare la pasta per quindici minuti prima di servirla.