

Pasta et rouleaux de bresaola à la roquette

Pour deux personnes

Un sachet de roquette Bonduelle
10 tranches larges et fines de bresaola
160 g de penne
30 g de copeaux de parmesan
un filet d'huile d'olive

Pour la vinaigrette

50 g de tomates séchées
4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique

La roquette en deux façons comme pour certains plats ainsi servis dans les grands restaurant... Je prépare la vinaigrette en mélangeant les tomates séchées coupées en très petits dés avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. J'assaisonne de sel, de deux ou trois tours de moulin à poivre et je réserve cette sauce dans un petit bol, à température ambiante. Sur le plan de travail, j'étale les tranches de bresaola, je dépose sur chacune d'elles un buisson de roquette puis je roule le tout sans trop serrer, pour laisser respirer la salade. Je dispose cinq rouleaux par assiette et j'arrose avec la vinaigrette aux tomates séchées. Je plonge les macaronis 12 minutes dans de l'eau bouillante salée, je les égoutte quand ils sont cuits al dente, je les arrose d'huile d'olive, je les parsème de parmesan et du reste de la roquette qui ramollit sous l'effet de la chaleur et développe d'autres saveurs. Je déguste les rouleaux de bresaola à la roquette avec les pâtes bien chaudes.

