



POMIDOR SHOW!



30 min.



7 min.



5 min.



4 porcje

SKŁADNIKI:

- × 2 szklanki suchego makaronu (ok. 160 g)
- × 1 garść listków bazylii
- × 20 kulek mozzarelli (150 g)
- × 3/4 szklanki czarnych oliwek
- × 2 łyżki pestek słonecznika

SKŁADNIKI NA PESTO:

- × 8 suszonych pomidorów w zalewie
- × 1 łyżka pestek słonecznika
- × 3-4 łyżki oleju z suszonych pomidorów
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 garść listków bazylii
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron gotujemy al dente w osolonej wodzie (zgodnie z instrukcją na opakowaniu).
2. Pestki słonecznika podprażamy na suchej patelni.
3. Przygotowujemy pesto. Do blendera wrzucamy wszystkie składniki, a następnie całość mieszamy do uzyskania pożądanej konsystencji. Pesto powinno być gęste, ale jednocześnie wilgotne.
4. Kulki mozzarelli odsączamy i wysuszamy.
5. Do szerokiej miski wrzucamy ugotowany makaron, dokładamy pesto i całość delikatnie mieszamy. Zawartość miski przekładamy do naczynia, w którym chcemy podać sałatkę, a następnie układamy kulki sera, listki bazylii i posypujemy pestkami słonecznika.

DODATKOWE UWAGI:

- × Do wykonania tej sałatki użyłam makron pomidorowy fusilli (wyselekcjonowałam go z paczki makaronu Tricolori). Jeśli będziecie mieli trudności z dostaniem takiego makaronu, to wykorzystajcie zwykły makaron, który i tak nabierze czerwonego koloru pod wpływem pesto. W mojej ocenie najbardziej będzie pasował właśnie fusilli, ale równie dobrze możecie sięgnąć po inny, ulubiony kształt.
- × Żeby oliwki ładnie się błyszcząły, możecie je natłuścić odrobiną oleju.

