



SZPINAK SHOW!



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garstka liści szpinaku
- × 2 szklanki suchego makaronu (około 160 g)
- × 150 g sera feta
- × 3/4 szklanki czarnych oliwek
- × 3 łyżki nerkowców

SKŁADNIKI NA PESTO ZE SZPINAKU:

- × 2 garści szpinaku (ok. 60 g)
- × 1/3 szklanki nerkowców (ok. 40 g)
- × 3-4 łyżki oliwy z oliwek
- × 1 ząbek czosnku
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron gotujemy al dente w osolonej wodzie (zgodnie z instrukcją na opakowaniu).
2. Odrzynamy od szpinaku twarde łodyżki i po umyciu dobrze osuszamy.
3. Nerkowce podprażamy na suchej patelni (jednocześnie te potrzebne do pesto).
4. Przygotowujemy pesto. Do blendera wrzucamy wszystkie składniki, a następnie całość mieszamy do uzyskania pożądanej konsystencji. Pesto powinno być gęste, ale jednocześnie wilgotne.
5. Ser feta kroimy w kostkę.
6. Do szerokiej miski wrzucamy ugotowany makaron, dokładamy pesto i całość delikatnie mieszamy. Kiedy makaron będzie już dobrze wymieszany z pesto dodajemy liście szpinaku i ponownie mieszamy (możecie odłożyć kilka listków do dekoracji). Zawartość miski przekładamy do naczynia, w którym chcemy podać sałatkę, a następnie posypujemy nerkowcami, oliwkami i układamy kostki sera feta. Całość dekorujemy pozostałymi listkami szpinaku.

DODATKOWE UWAGI:

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

