



SŁONECZNA ITALIA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści rukoli
- × 1/3 szklanki makaronu ARRIGHI (Gwiazdeczki – Stelline)
- × 8 suszonych pomidorów w oleju PONTI
- × 120 g mini mozzarelli
- × 250 g pomidorków koktajlowych
- × 12 czarnych oliwek SERPIS
- × 1/3 szklanki pestek słonecznika
- × 1/3 szklanki pestek dyni

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 5-6 łyżek oleju z suszonych pomidorów
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżka posiekanych listków bazylii
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron gotujemy al dente w osolonej wodzie (zgodnie z instrukcją na opakowaniu), następnie odcedzamy, przelewamy zimną wodą i pozostawiamy na sitku.
2. Czosnek przeciskamy przez praszkę i łączymy go z pozostałymi składnikami dressingu.
3. Pestki dyni i słonecznika prażymy na suchej patelni.
4. Pomidorki przekrawamy na pół, a oliwki kroimy na plasterki.
5. Suszone pomidory wyjmujemy z zalewy i kroimy w paseczki (zachowujemy olej).
6. Makaron mieszamy z dressingiem, suszonymi pomidorami, czarnymi oliwkami oraz pestkami dyni i słonecznika. Całość delikatnie łączymy z rukolą i przekładamy na półmisek/talerze, a następnie układamy pomidorki koktajlowe oraz mozzarellę.

