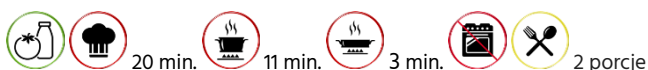




ITALIA Z BRAZYLIJSKĄ NUTĄ



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 szklanka suchego makaronu
- × 200 g pomidorków koktajlowych
- × 125 g mini mozzarella
- × 2 łyżki kaparów
- × 4 orzechy brazylijskie
- × 1 garść liści bazylii

SKŁADNIKI NA PESTO:

- × 1 garść liści bazylii
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżka orzeszków piniowych
- × 1 łyżeczka tartego parmezanu
- × 3 łyżki oliwy extra vergine
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Wszystkie składniki pesto miksujemy w rozdrabniaczu, do uzyskania sosu o jednolitej konsystencji (gęstość sosu kontrolujemy oliwą z oliwek).
3. Orzechy brazylijskie siekamy niezbyt drobno, a następnie podprażamy na suchej patelni.
4. Pomidorki przekrawamy na połówki.
5. Makaron łączymy z pesto, a następnie układamy na półmisek naprzemiennie z pomidorkami, mozzarellą i kaparami. Całość posypujemy orzechami brazylijskimi, a na koniec dekorujemy listkami bazylii.

DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki wykorzystałam makaron penne, ale równie dobrze możecie użyć inny ulubiony kształt, polecam również w wersji pełnoziarnistej.

