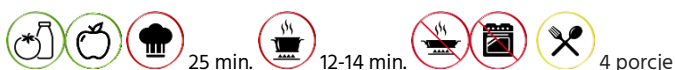




BRATKI W ZIELENI



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 szklanka suchego makaronu
- × 2 garstki rukoli z rozspoką
- × 1/2 pęczka zielonych szparagów (szczypta soli i cukru)
- × 3 kiwi
- × 120 g mozzarelli
- × 2 łyżki obranych pistacji
- × Kilka bratków do dekoracji

SKŁADNIKI NA PESTO:

- × 4 łyżki oleju z pistacji lub rzepakowego
- × 2 duże garści natki pietruszki (same listki)
- × 1 ząbek czosnku
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Do młynka lub blendera wrzucamy wszystkie składniki pesto i miksujemy aż uzyskamy pastę o jednolitej konsystencji. Pesto powinno być wilgotne, ale niezbyt rzadkie – jego gęstość regulujemy olejem.
3. Kiwi obieramy, kromy na plasterki, które następnie dzielimy na ćwiartki.
4. Szparagi pozbawiamy zdrewniałych końcówek, gotujemy w osolonej wodzie przez około 5 min, a następnie przelewamy zimną wodą i przekrawamy 3 części.
5. Pistacje siekamy na niezbyt drobne kawałki.
6. Makaron łączymy z przygotowanym pesto, a następnie na półmisek wykładamy go na półmisek naprzemiennie ze szparagami, kiwi i mozzarellą. Całość posypujemy pistacjami, a na koniec dekorujemy bratkami.

DODATKOWE UWAGI:

- × Do pesto najlepiej wykorzystać same listki pietruszki, łyżki mogą spowodować, że będzie ono gorzkie.

