



## WŁOSKIE KLIMATY



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1 garść rukoli
- × 2/3 szklanki suchego makaronu (kokardki)
- × 5 plasterków szynki dojrzewającej
- × 6 suszonych pomidorów w oleju słonecznikowym PONTI
- × 6 zielonych szparagów (olej słonecznikowy z suszonych pomidorów, pieprz kolorowy, sól)
- × 2 morele (sok z cytryny)

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 3-4 łyżki oliwy z oliwek
- × 1 płaska łyżeczka miodu
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 garść liści bazylii
- × sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. W wysokim naczyniu lub młynku umieszczamy wszystkie składniki sosu, a następnie biedujemy je aż uzyskamy dressing o jednolitej konsystencji.
2. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu, przelewamy zimną wodą i odstawiamy na sitku, a po przeschnięciu skrapiamy 1 łyżką dressingu.
3. Od szparagów odcinamy główki, a łodygi pozbawione zdrewniałych końcówek kroimy na kawałki około 0,5-1 cm długości. Na patelni rozgrzewamy olej, a następnie wrzucamy na nią pokrojone szparagi (wraz z główkami), lekko solimy, pieprzymy i smażymy je przez około 5 minut, od czasu do czasu mieszając.
4. Morele przekrawamy na połówki, pozbawiamy pestek, kroimy na mniejsze kawałki i skrapiamy sokiem z cytryny.
5. Suszone pomidory wyjmujemy z zalewy i kroimy w paseczki.
6. Na półmisek wykładamy naprzemiennie rukolę, makaron, morele, suszone pomidory, szparagi oraz porwaną na mniejsze kawałki szynkę. Na koniec całość skrapiamy pozostałym dressingiem.

