

CHABROWY WIECZÓR

  25 min.  11 min.  5 min.   2 porcje

PRZYGOTOWANIE:

1. Orzeszki prażymy na suchej patelni.
2. Do malaksera wrzucamy wszystkie składniki na pesto, a następnie całość mieszamy do uzyskania pożądanej konsystencji. Pesto powinno być gęste, ale jednocześnie wilgotne.
3. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a po przestygnięciu łączymy z pesto.
4. Plastry szynki dzielimy na mniejsze kawałki, a ser kroimy w kostkę.
5. Pomidorki przekrawamy na połówki.
6. Na półmisek wykładamy naprzemiennie makaron z pesto, roszponkę skropioną olejem, pomidory, oliwki, kostki sera, oraz kawałki szynki. Całość posypujemy orzeszkami oraz suszonymi chabrami.

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

* 1 garść roszponki (1 łyżka oleju z suszonych pomidorów)
* 1/2 szklanki suchego makaronu np. świderki
* 1/2 szklanki czarnych oliwek
* 10 pomidorów koktajlowych
* 60 g twardego sera koziego
* 6 plasterków szynki dojrzewającej
* 2 łyżki orzeszków piniowych
* 1-2 łyżki suszonych chabrów

SKŁADNIKI NA PESTO:

* 6 suszonych pomidorów w oleju
* 1 łyżka orzeszków piniowych
* 2-3 łyżki oleju z suszonych pomidorów
* 1 ząbek czosnku
* 1 garść listków bazylii
* sól, świeżo mielony pieprz

