



babafalva

LANGYOS TÉSztASALÁTA

HOZZÁVALÓK

250 gr száraz durumtészta
6 szem paradicsom
1 csokor menta
1 csokor rukkola
1 csokor bazsalikom
1 csésze olajbogyó
olívaolaj, só, bors, fokhagyma
reszelt parmezán

ELKÉSZÍTÉS

A tésztát forrásba lévő sós vízbe tegyük fel főni.

Amíg fő a tészta a paradicsomokat felkockázzuk és egy serpenyőben, kevés olíva olajon megpirítjuk.

Egy gerezd fokhagymát rányomunk, hozzáadjuk a lecsepegtetett olajbogyókat.

A bazsalikom felét apróra felvágjuk és rádobjuk a paradicsomra.

A tésztát leszűrjük, összeforgatjuk a paradicsomos keverékkel, megszórjuk a rukkolával, parmezánt reszelünk rá, és már kész is!

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK HOZZÁ!



babafalva