

CESTOVINOVÝ ŠALÁT



20 min

Cestovinový šalát alebo tiež insalata di pasta je typické talianske jedlo, ktoré sa najčastejšie podáva ako prvý chod. Je to teda predjedlo (primo), ktoré sa pripravuje nastudené. Pri jeho príprave sa používajú výhradne krátke cestoviny, rôzne druhy zeleniny, krevety, syry, šunky a bylinky. Cestovinový šalát tak hýri všetkými druhmi farieb a už od pohľadu sa mu nedá odolať. Výhodou tohto ľahkého jedla je, že si ho môžete pripraviť niekoľko hodín dopredu, zabaliť a vziať so sebou napríklad do práce.

Pri príprave nášho cestovinového šalátu sme ako dresing urobili vinaigrette. Ide o veľmi jednoduchý šalátový dresing na báze olivového oleja, octu, horčice a medu, ktorý môžete použiť na akýkoľvek šalát, ktorý pripravíte. Ak ho urobíte viac, môžete ho v uzavretej nádobe skladovať v chladničke pokojne 2 týždne a mať ho vždy poruke. Výmenou vínného octu za napríklad balzamikový ocot získate fantastický dresing na ovocný šalát.

BUDETE POTREBOVAŤ:

150 g Fusilli
Billa Premium
1/2 červenej cibule
5 ks cherry paradajok
plátok žltej papriky
mini uhorku
3 plátky sušenej šunky
Speck Alto Adige
PGI BILLA Premium
čierne olivy
Kalamata Billa Premium
jarnú cibuľku
3 polievkové lyžice
olivového oleja EV
1 čajovú lyžičku dijonskej
horčice BILLA Premium
1 čajovú lyžičku medu
1 polievkovú lyžicu
bieleho vínného octu
soľ a čerstvo mleté
čierne korenie
parmezán na posypanie

A TAKTO NA TO:

1. Fusilli uvarte v osolenej vode, scedte ich a premyte studenou vodou.
2. V mise pripravte dresing. Nalejte do nej olivový olej, vínný ocot, pridajte horčicu, med, soľ, čerstvo mleté čierne korenie a metličkou premiešajte. Postupne pridávajte nadrobno nakrájanú červenú cibuľku, cherry paradajky, uhorku, žltú papriku, sušenú šunku, olivy a všetko spolu dobre premiešajte. Nakoniec cestovinový šalát posypte jarnou cibuľkou a strúhaným parmezánom.

