

Sałatka makaronowa caprese

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 4

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować składniki: 50 g sera parmezan pokroić na kawałki ok 1-2 cm, 200 g pomidorków cocktailowych umyć pokroić na połówki lub, jeśli są większe, na ćwiartki. ! opakowanie sera mozzarella mini osączyć z zalewy, pokroić na połówki. 1 ząbek czosnku obrać.

Krok 2 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 50 g sera parmezan pokrojonego na kawałki ok 2-3 cm i 10 g orzeszków pinii lub blanszowanych migdałów. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zmiksować – czas 10 sekund, prędkość 10.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę. Do sera dodać 40 g świeżych liści bazylii, 1 ząbek czosnku, wlać 50 g oliwy z oliwek, dodać 0,5 łyżeczki soli. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, zmiksować pesto – czas 20 sekund, prędkość 5.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę zebrać Pesto ze ścian naczynia, zamknąć pokrywę, miksować – czas 20 sekund, prędkość 4.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkę przełożyć pesto z bazylii do miski. Dzbanka nie myć.

Krok 6 - Do dzbanka wlać 1200 g wody. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, zagotować wodę - program gotowanie.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, do wody wsypać 1,5 łyżeczki soli oraz 300 g makaronu rurki (penne). Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, gotować makaron - temperatura 100°C, czas zgodny ze wskazówką na opakowaniu makaronu.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, odcedzić makaron przez sitko i przelać do zimną, bieżącą wodą. Dobrze osączyć z wody.

Krok 9 - Makaron włożyć do miski z Pesto bazylikowym, dodać 200 g pomidorków cocktailowych i 125 g sera mozzarella mini pokrojonych na połówki. Sałatkę dokładnie wymieszać.

Wskazówki :

Do sałatki najlepiej wykorzystać włoski makaron z semoliny (po ugotowaniu będzie al'dente)

Sałatka najlepiej smakuje schłodzona. Po przygotowaniu sałatkę przykryć, włożyć do lodówki na ok 1 godzinę.

Sałatkę można przechowywać lodówce do 2 dni.