

Sałatka makaronowa

Autor: **helenapon**Przepisów: **475** Ocena: **4403**

3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 250 g włoskiego makaronu Orecchiette Tricolore
- 3 duże plastry szynki (u mnie szynka Boryny)
- kilka pomidorków koktajlowych żółtych i czerwonych
- 3 łyżki oliwy z oliwek Extra Virgin z dodatkiem bazylii
- sól i grubo mielony czarny pieprz (najlepiej młotkowany)
- Do dekoracji:
 - świeże gałązki koperku
 - długi, cienki szczypiorek

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotować w osolonej wodzie przez 15-18 minut. Przelać na sicie zimną wodą. Pomidorki żółte pociąć na cztery części a czerwone pozostawić w całości, ponieważ są bardzo małe. Szynkę pokroić w kostkę. Całość oprószyć solą i pieprzem. Skropić oliwą z oliwek. Przed podaniem udekorować gałązkami koperku i szczypiorku.

Twoje notatki do przepisu: