

סלט פסטה קר עם פלפלונים ועגבניות צהובות



רכיבים

- חבילה פלפל אדום
- גרם פרפקטו פסטה פארפאלה
- גרם אפונה קפואה
- שומר
- 2/1 1/2 כוס עגבנייה
- גבינת עזים
- 3/1 1/3 כוס שמן זית
- 4/1 1/4 כפית פלפל שחור
- 2/1 1/2 כפית מלח
- קורט פפריקה אדומה מתוקה
- חבילה עירית קצוצה דק
- ענפי שמיר
- גרידת לימון מלימון אחד, להקפיד רק מהחלק הצהוב
- 2/1 1/2 לימון סחוט למיץ
- כף דבש
- גרם גבינת קשקבל

הכנה

1. מכינים את הפסטה לפי ההוראות על האריזה ומצננים.
2. מרתיחים אפונה בסיר עם מים חמים כ- 3 דקות (חשוב שלא תהיה רכה מדי), מסננים ומצננים.
3. חותכים את השומר עם מנדולינה לפרוסות דקות ואז חותכים לגפרורים.
4. פורסים את הפלפלונים לטבעות דקות.
5. פורסים את גליל גבינת העיזים לפרוסות.
6. מניחים בקערה את הפלפלונים, פסטה, האפונה, רצועות השומר, עגבניות השרי ופרוסות גבינת העיזים.
7. משקשים בצנצנת את מרכיבי הרוטב ומוסיפים לקערת הסלט.
8. מקשטים מעל עם גבינת קשקבל.

35 דקות

6 servings 6