

## סלט פסטה קר עם פסטו, צנוברים ומוצרלה



### רכיבים

- חבילה פרפקטו פסטה ניוקי צדפים צדפים
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- חבילה רוטב עגבניות לפיצה חפשו אותי במקפיא!
- כף מיץ לימון
- כפית חומץ בן יין
- 1/2 2/1 חבילה תרד (כ-200 גרם)
- גרם חצאי אגוזי מלך
- חבילה גבינת מוצרלה
- גרם גבינת גורגונזולה
- לפי הטעם מלח

### הכנה

1. מחממים במחבת שמן זית, וקולים את הצנוברים כדקה. מוסיפים את רוטב הפסטו ומערבבים עד שהוא נמס לגמרי.
2. מורידים מהאש מוסיפים את כדורי המוצרלה. מצננים במקרר עד לשימוש.
3. מבשלים את הפסטה לפי הוראות היצרן. מסננים ושוטפים במים קרים.
4. בקערה גדולה מערבבים את הפסטה, הגבינות, הצנוברים, הפסטו, מיץ הלימון, החומץ ועלי הבייבי (ניתן להמיר גם בעלי בייבי תרד, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון). מגישים בטמפרטורת החדר.

20 דקות

4 servings 4