

סלט פסטה אחר לגמרי



רכיבים

- גרם פרפקטו פסטה פנה 500 גר'
- גבעול בצל ירוק
- שיני שום קצוצות
- קבנוס
- סלק חלוטים ומקולפים
- פחית טבעות זיתים ירוקים או שחורים
- 1/4 4/1 זר שמיר קצוץ
- כפות רוטב ברביקיו אסם אופציונלי
- 3/4 4/3 כפית מלח
- 3/4 4/3 כפית פלפל שחור

הכנה

1. מבשלים את הפסטה לדרגת אל-דנטה, מסננים ושמים בקערה גדולה.
2. מלהיטים מחבת גריל (כזו עם פסים) ללא שמן. פורסים את הקבנוס לפרוסות בעובי חצי ס"מ וקולים משני הצדדים. הנקניק יפריש הרבה שמן. מוסיפים את הנקניק ואת השמן לקערה.
3. קוצצים גס את הבצלים הירוקים. חורכים במחבת הגריל את החלקים הלבנים של הבצל בלבד. מוסיפים לקערה יחד עם החלקים הירוקים.
4. קוצצים את הסלקים לקוביות. מגלענים את הזיתים וקוצצים גס. מוסיפים לקערה.
5. מוסיפים את השמיר, השום, רוטב הברביקיו, מלח ופלפל. מערבבים ומגישים פושר או קר.

40 דקות

4 servings 4