
makaron na zimno "alla,checcha"

Dodano: 2009-05-18 20:10:29

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1228 razy.

Przepis na 4 osoby;

ugotować (nie rozgotować i ostudzić w zimnej wodzie ,odcedzić na durszlaku) 0,4 kg makaronu krótkiego,3-4 pomidory czerwone nie kwasne pokrojone w małe kosteczki,garsc sałaty rukola posiekanej na grubo,10 listków świeżej bazylii ,garsc oliwek pokrojonych w paseczki i oczywiście królowa "mozzarella"pokrojona w małe kosteczki "dadino"doprawić do smaku soli,odrobine peperoncino (na paznokiec)mieszanka oleju extra vergine i soja,posiekana pietruszka albo(1 łyżeczka oleju aromatyzowanego-pietruszka ząbek czosnku i olej zmiksować razem na jednolitą masę.dokładnie wymieszać i danie gotowe do podania.Dla snobów polecam dodać małą puszczykę tunczyka jest wtedy doskonały.Smacznego!

Nadesłał: sora dora kucharka rzymska italia <dory61@alice.it>