

FUSILLI ALLA CHECCA

MAURO RUGGIERO PRO GRAN MORAVIA



Jednoduchý těstovinový salát, v němž se propojují chutě sýrů mozzarella a caciotta.

Příprava:

Do hrnce napusťte vodu a přiveďte k varu. Osolte. Přidejte těstoviny, vařte, sceďte až budou al dente, přidejte trochu oleje, zamíchejte a nechte vychladnout. Nakrájejte mozzarellu a caciottu na malé kostičky. Omyjte rajčátka a rozkrojte na čtvrtiny. Vložte vše i s těstovinami do skleněné mísy, dobře promíchejte, přidejte pepř, trochu soli, nasekanou bazalku a trochu oleje. Podávejte vlažné či za studena.

Suroviny

400 g těstovin fusilli
200 g mozzarely
200 g sýru Caciotta
300 g cherry rajčátek

extra panenský olivový olej
sůl
mletý černý pepř
bazalka



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST