

PASTA ALLA CHECCA

Těstovinový salát se sýry mozzarella a caciotta a čerstvými rajčátky je ideálním obědem na léto.



Suroviny

400 g krátkých těstovin
200 g mozzarely
200g sýru caciotta
 300 g cherry rajčátek
extra panenský olivový olej
 sůl, pepř
 bazalka

Příprava:

Uvařte těstoviny 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.



První
chody



Těstoviny



10 minut
příprava



20 minut
vaření



Nízká
obtížnost