

Bertolli-salát z těstovin z cuketou

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

350 g těstovin

4 cukety

150 g ricotty nebo měkkého tvarohu

2 stroužky česneku

olivový olej Bertolli Extra Vergine

sůl, bazalka, tymián nebo majoránka

Postup

Cukety nastrouháme na nudličky a dáme je do větší mísy. Pokapeme olivovým olejem, osolíme a ochutíme bylinkami. Promícháme a necháme uležet. Uvaříme krátké těstoviny, scedíme a přidáme k nastrouhaným cuketám. Nakonec vmícháme ricottu nebo tvaroh. Salát servírujeme vychlazený a zdobený lístkem bazalky. Tip: Těstoviny můžeme podávat i teplé, doplnit je lze například zelenou omáčkou z bylinek nebo kořeněným rajčatovým dipem.