

Těstovinový salát se sušenými rajčaty, chorizem a bazalkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Ze 3 stroužků česneku, poloviny sušených rajčat, bazalky a trochy oleje ze sušených rajčat si umixujeme pastu. Cherry rajčátka rozkrájíme na čtvrtiny, salám, mozzarellu a druhou polovinu sušených rajčat na jemné nudličky. Těstoviny uvaříme podle návodu, promícháme s pastou, chorizem, mozzarellou a rajčaty. Osolíme, opeříme a můžeme přidat trochu oleje z rajčat. Podáváme vychlazené, ozdobené bazalkou.

Ingredience

- **Rajčata** - 250 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 3 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Sušená rajčata s kapary efko 210 ml a 1700 ml** - 210 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino 100 g** - 100 g
- **Chorizo 1 000 g** - 150 g
- **Rýžové těstoviny bezlepkové LUCKA 300 g - PENNE** - 500 g

