

ENSALADA DE PASTA TASTY ITALIAN

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Ideal para 4 personas



Ingredientes

Para hacer la ensalada:

- 1 libra de pasta (chonguitos, conchas o penne)
- 1 pinta de tomates cherry - cortados a la mitad
- ¼ taza de pimientos rojos asados, en pedazos
- 8 oz (225 g) de mini bolitas de mozzarella
- ¼ taza de queso parmesano rallado
- 3 oz (85 g) de salami - cortado en tercios o en cuartos
- 1 chalote pequeño - picado
- Albahaca fresca picada
- ½ cucharadita de sal
- ¼ cucharadita de pimienta negra molida
- Vinagreta

Para hacer la vinagreta:

- ⅓ taza de aceite de oliva
- 3 cucharadas de vinagre de vino tinto
- 2 dientes de ajo
- Sal y pimienta al gusto
- Chile en escamas (opcional)

Extras para la ensalada:

- 1 lata (6 oz) de aceitunas enteras, cortadas en mitad
- ¼ taza de alcachofas marinadas

Instrucciones

1. Poner a cocinar la pasta de acuerdo a las instrucciones del paquete, una vez cocida, escurrir y enjuagar con agua fría. Refrigerar mientras prepara los ingredientes restantes.
2. En un recipiente pequeño, agrega todos los ingredientes de la vinagreta, mezcla bien, deja aparte.

3. Combina todos los ingredientes de la ensalada en un recipiente grande, agrega la vinagreta y mezcla todo bien. Sirve inmediatamente o refrigera hasta que lo vayas a servir. Disfrutala.

www.unapizcadeluna.com