

Sałatka włoska z makaronem Spighe



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko ugotowane na twardo	3 sztuki
Kukurydza z Puszki	130 g
włoski makaron Spighe	100 g
duży pomidor	1/2
majonez	8 czubtanych łyżek
oliwki czarne	8 sztuk
bazylia świeża	
tuńczyk w sosie własnym	1 puszka
lód	1/3 dużej główki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sałatę umyć, osuszyć i porwać na mniejsze kawałki (tak aby było wygodnie wkładać je do buzi, podczas konsumpcji). Tuńczyka dokładnie odsączyć z zalewy i wrzucić do miski. Makaron ugotować w wodzie z dodatkiem soli, odcedzić i schłodzić. Jaja ugotować na twardo, obrać i pokroić w kosteczkę. Pomidora umyć i pokroić w kosteczkę. Kukurydzę odsączyć z zalewy i połączyć z pozostałymi składnikami, doprawić i wymieszać. Na talerzu ładnie i na całej powierzchni, ułożyć sałatę. Na środek ułożyć tuńczyka z makaronem i warzywami. Na wierzch położyć łyżeczki majonezu, w które wetknąć oliwki. Można lekko schłodzić, zjeść wkrótce po przyrządzeniu. A spożywa się ją, delikatnie nabierając majonez na widelec, wraz pozostałymi składnikami sałatki, smaczna i typowo włoska przystawka. Sałata naprawdę tutaj pasuje!