

Makaron na zimno z łososiem, oliwkami i sosem pietruszkowym



IZABELA / THEGROOBA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

oliwa	80 ml
natka pietruszki	1 peczek
czosnek ząbki	2 szt.
sok z cytryny	3 łyżki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 łyżeczka
świeżo mielony pieprz	do smaku
parmezan starty	3 łyżki
oliwki czarne	10 sztuk
łosoś wędzony plastry	100 g
orzeszki pini	1 łyżka
cytryna	do ozdoby
oliwki zielone	10 sztuk
Makaron razowy	200 kokardki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem oliwy wg czasu podanego na opakowaniu, odcedzić na sicie, przelać wodą, a potem przełożyć do miski.. Czosnek pokroić i zmiksować z posiekaną pietruszką i sokiem z cytryny, stopniowo dolewając oliwę. Doprawić solą i pieprzem. Makaron wymieszać z sosem pietruszkowym, 2 łyżkami parmezanu i oliwkami. Rozdzielić na talerze , dodać pokrojone kawałki łososa, posypać jeszcze resztą parmezanem (oczywiście można więcej), orzeszkami, udekorować cytrynką. Łososa równie dobrze można wymieszać z wszystkimi składnikami od razu.