

# Välimeren pastasalaatti

Hellapoliisi-blogin pastasalaattia täydentää Codorníu Ecológica Semi Seco -luomucavan sopivan pieni makeus, mikä tekee siitä erityisen sopivan brunssijuoman.



SALAATIT KASVISRUOKA



4 HLÖ



30-45 MIN



## VALMISTUSOHJEET:

- 1** Kiehauta kattilassa vesi ja lisää pasta ja suola. Keitä noin 8 minuuttia, tai kunnes pasta on sopivan kypsää. Valuta ja huuhtelee kylmällä vedellä jälkikypsytymisen ehkäisemiseksi.
- 2** Paloittele ilmakuivattu kinkku paloiksi ja ota palloraudalla palloja cantaloupemelonista. Voit leikata melonin myös veitsellä kuutioiksi.
- 3** Laita basilika, oliiviöljy, suola, mustapippuria ja kuorittu valkosipulinkynsi tehosekoittimeen ja hienonna tasaiseksi kastikkeeksi.
- 4** Sekoita kastike pastan joukkoon. Lisää meloni, mozzarellapallot ja miniluumutomaatit.
- 5** Kuumenna oliiviöljy pannulla ja paista paloitellut siitakesienet kovalla lämmöllä koko ajan käänellen.
- 6** Lisää sienet salaattiainesten joukkoon ja sekoita ainekset. Rouhi mausteeksi vielä suolaa. Tarkista maku.
- 7** Koristele salaatti tuoreella basilikalla tai vaikkapa vihreällä parsalla. Nauti Codorníu Ecológica Semi Seco -cavan kanssa hyvässä seurassa!

Codorníu Ecológica Semi Seco

## AINEKSET:

- 1 l vettä
- 250 g pasta penne
- ½ tl suolaa
- 100 g ilmakuivattua kinkkua
- 300 g cantaloupemelonina
- ½ ruukkua basilikaa
- 1 dl oliiviöljyä
- riippaus suolaa



Resepti: Hellapoliisi

Käy kurkkaamassa myös muita reseptejä Hellapoliisi-blogista.

[www.hellapoliisi.fi](http://www.hellapoliisi.fi)

mustapippuria myllystä maun mukaan

1 valkosipulinkynsi

125 g mozzarellapalloja

200 g miniluumutomaatteja

2 rkl oliiviöljyä

100 g siitakesieniä