



Salata cu ravioli, rosii si mozzarella

Ingrediente

- 400 g Ravioli cu branza
- 80 g Rosii
- 10 frunze Busuioc proaspat
- 2 lingurite Otet balsamic
- 2 lingurite Ulei de masline
- 30 g Parmezan
- 2 catei Usturoi
- 1 lingurita Piper negru
- 1 lingurita MAGGI Secretul Gustului Legume

Instructiuni

1. Se pun pastele impreuna cu o lingurita de Maggi Secretul Gustului Legume in 2 litri de apa care fierbe. Se lasa la fiert timp de 3-4 minute.
2. In acest timp, se umple un bol cu apa rece in care se adauga cuburi de gheata. Se muta pastele in acest bol si se lasa in apa cu gheata pentru aproximativ 5 minute, apoi se scurg de apa.
3. Se pun intr-un bol rosiile, frunzele de busuioc, parmezanul, uleiul de masline, usturoiul, otetul si piperul. Se adauga pastele si se amesteca usor.

Nutritie

| | |
|--------------|-------------|
| Carbohidrați | 15.98 g |
| Energie | 141.68 kcal |
| grăsimi | 6.1 g |
| Proteină | 5.81 g |

🕒 19 Min

⊕ 4 Portii