

Cuketovo-chřestový salát s Cavatappi, ricottou a teplým šalotkovým dresinkem

Šalotkový dresink

6 lžic extra panenského olivového oleje

2 lžice červeného vinného octa

2 lžice citrónové šťávy

2 šalotky

sůl, pepř (dle chuti)

Šalotky nakrájejte na tenké plátky a smíchejte se zbytkem ingrediencí. Vařte na mírném ohni přibližně 3 minuty, nebo dokud šalotky nezměknou. Nakonec ochutte solí a pepřem.

Salát

400 g Cavatappi

3 baby cukety s květy

1 menší cuketa

8 zelených chřestů

100 g ricotty

salát rukola

olivový olej

Těstoviny uvařte v dobře osolené vodě, nechte dobře okapat, omastěte olivovým olejem a nechte vychladnout. Cukety a chřest nakrájejte na tenké plátky a smíchejte s ricottou, těstovinami a rukolou. Ochutte teplým šalotkovým dresinkem a ozdobte květy.

