

Orecchiette na zimno z marchewką, papryką, prażonymi pestkami dyni i bazylią

Składniki:

- 70g makaronu orecchiette
- 1 marchewka
- 1 papryka zielona
- 3 łyżki pestek z dyni
- 10 listków bazylii tajskiej
- 2 łyżki białego octu winnego
- 5 łyżek oliwy

Wykonanie:

Makaron ugotuj al dente w lekko osolonej wodzie, odcedź i przepłucz pod zimną wodą. Pestki dyni przesyp na suchą, zimną patelnię i praż na małym ogniu aż staną się rumiane.

Marchew obierz i zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Paprykę pokrój w cienkie paseczki. W misce połącz ze sobą ocet winny i oliwę. Do miski dodaj makaron, marchew oraz paprykę.

Wymieszaj wszystkie składniki dokładnie w sosie. Przetóż zawartość miski na talerz, posyp uprażonymi pestkami z dyni i posyp porwanymi w dłoniach liśćmi bazylii tajskiej.