

Salată de pâine cu ricotta și condimente mediteraneene

15—20 Min.

Pregătire

1. Prăjiți nucile de pin într-o tigaie până se rumenesc și puneți-le deoparte.
2. Se taie cubulețe ciabatta și se prăjesc în ulei de măsline până devin aurii.
3. Se spală și se scutură rucola. Tăiați roșiile cherry în sferturi.
4. Se sfărâmă ricotta peste salată.
5. Pentru a face dressingul, combinați ingredientele rămase și asezonați salata.

SUGESTIE: Adăugați usturoi pisat în pâine înainte de a o prăji; acest lucru va face salata și mai gustoasă!

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

200 g	Ciabatta
70 g	Nuci de pin
170 g	Ruccola
100 g	Roșii cherry
70 g	Ricotta

For the dressing

3 linguri	Oțet balsamic închis
1 linguri	Miere
0.5 buc	Lămâie, suc
1 linguri	Verdețuri italiene
1 vârf	Sare de mare iodată
1 vârf	Piper negru boabe