



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	Rucola
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	♦ Verdeturi italiene
1 vârf	♦ Sare de mare iodată
1 vârf	♦ Piper negru boabe

