

Sałatka z tortellini z brokułami i szynką

Sałatka z tortellini z brokułami i szynką – smaczna uczta dla podniebienia

Wyobraź sobie harmonię smaków, gdzie włoskie tortellini spotykają się z chrupiącymi brokułami i soczystą szynką. Ta kolorowa kompozycja to prawdziwa uczta nie tylko dla podniebienia, ale i dla oczu! Delikatne pierożki tortellini, ugotowane al dente i schłodzone, stanowią doskonałą bazę dla pozostałych składników. Soczyste różyczki brokuła, paski aromatycznej szynki i słodka kukurydza tworzą harmonijną całość, a wszystko to połączone kremowym sosem z mieszanki Knorr, majonezu i startego sera.

Dla kogo?

Sałatka z tortellini to propozycja dla każdego miłośnika oryginalnych połączeń smakowych. Sprawdzi się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Jej uniwersalny charakter sprawia, że zadowoli podniebienia zarówno dorosłych, jak i dzieci, a możliwość wyboru różnych rodzajów tortellini pozwala dostosować ją do indywidualnych preferencji.

Na jaką okazję?

Choć do przygotowania tej pysznej sałatki nie potrzeba specjalnej okazji, szczególnie dobrze sprawdzi się podczas letnich spotkań przy grillu. Jej lekki, orzeźwiający charakter doskonale uzupełni cięższe dania z rusztu, a kolorowy wygląd uatrakcyjni każdy stół.

Czy wiesz, że?

Tortellini mają swojego bliskiego kuzyna – cappelletti. Te dwa rodzaje włoskich pierożków różnią się jedynie sposobem wywinięcia ciasta, choć ich smak i zastosowanie są bardzo podobne. Wybierając tortellini do sałatki, możesz eksperymentować z różnymi nadzieniami – od serowych, przez mięsne, aż po warzywne.

Dla urozmaicenia

Aby brokuły miały idealną konsystencję, warto je delikatnie zblanszować przed dodaniem do sałatki. Wystarczy krótkie zanurzenie w gotującej wodzie, a następnie szybkie schłodzenie. Sałatkę można udekorować nie tylko natką pietruszki i grzankami, ale także prażonymi pestkami słonecznika lub dyni dla dodatkowego chrupnięcia.