Salade De Pâte Au Fromage

Labneli Makarna Salatası

½ paquet de pâte en vrille
1 paquet de fromage crème
4 concombres de pétrin
1 carotte
1 tasse de petit pois en conserve
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel
3 tasses d'eau

Mettez 3 tasses d'eau dans une casserole. Rajoutez du sel et une cuillère à soupe d'huile d'olive. Rajoutez les pâtes quand le mélange bouilli. Faites cuire jusqu'à qu'il absorbe l'eau.
Rajoutez ½ tasse de thé d'eau fraîche puis laissez refroidir.
Coupez les carottes bouillies et le pétrin en petit morceaux.
Mettez dans un bol de mélange, du fromage, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et un peu de sel. Mélangez jusqu'à qu'il soit lisse.
Rajoutez les carottes, le pétrin, les petits pois et les pâtes refroidis. Mélangez sans détériorer puis servez.

N-B; Si vous voulez utiliser les carottes de façon crue, il est conseillé de les râper.

© ml.md (Français) Recette #: 2036 | Nom de la recette: Salade De Pâte Au Fromage | l'Histoire : 19.04.2024 - 19:04