



Insalata di Pasta al Formaggio Cremato

Labneli Makarna Salatası



Mezzo pacco di paste
1 pacco formaggio cremato (200gr)
4 sottaceti di cetrioli piccoli
1 carota
1 bicchierino di piselli in scatola
4 cucchiai olio d'oliva
1 cucchiaiino di sale
3 bicchieri d'acqua

- # Nella pentola si mettono l'acqua sale ed un cucchiaio olio d'oliva. Quando inizia a bollire si aggiungono le paste. E si cucina finche succchia il liquido.
- # Prima di togliere dal fuoco si aggiunge mezzo bicchierino d'acqua fredda. Poi si lascia per freddare.
- # In questo momento si tagliano in piccole cetrioli e carota bollita.
- # Nella ciotola da miscelare si aggiungono formaggio cremato 3 cucchiai olio d'oliva e poco sale. Si miscelano bene.
- # Alla sopra si aggiungono carota cetrioli e piselli insieme con pasta fredda. Si miscelano senza fastidiarsi. Si mette nel piatto da servire.

Nota: Se si volendo di usare carota inbollita allora si preferisce di grattugiarsi.