



Ensalada de pasta italiana sin gluten

Nutrición, 11/05/2020



Yo soy Jorge Carlos Fernández Francés y encontré esta receta recientemente. La pizza es deliciosa y la ensalada es saludable, ¿qué es mejor que

una combinación de ambas? ¡Esta ensalada de pasta italiana sin gluten sabe a pizza! La pasta y el salami sin gluten combinan con tomates, pepinos y aceitunas negras y luego se rocían con un aderezo para ensaladas italiano. El resultado es nada menos que divino. Esta ensalada de pasta puede colocarse fácilmente como guarnición o plato principal.

Ingredientes

1 paquete de pasta sin gluten, cocinada de acuerdo con las instrucciones del paquete
1 lote de aderezo italiano casero para ensaladas
4 onzas de mini salami, en rodajas o en cuartos
1 lata de aceitunas negras, en rodajas
1 pinta de tomates uva en rodajas
1/2 taza de cebolla roja, cortada en cubitos
1 taza de pepino, cortado en cuartos o en cubitos en octavos
1 paquete de pasta sin gluten, cocinada de acuerdo con las instrucciones del paquete
1 lote de aderezo italiano casero para ensaladas
4 onzas de mini salami, en rodajas o en cuartos
1 lata de aceitunas negras, en rodajas
1 pinta de tomates uva en rodajas
1/2 taza de cebolla roja, cortada en cubitos
1 taza de pepino, cortado en cuartos o en cubitos en octavos

Cuando la pasta se haya cocinado, enjuáguela con agua fría y drene el agua. Transfiera la pasta a un tazón para mezclar y agregue los ingredientes. Luego agregue aproximadamente 2/3 taza de aderezo y revuelva hasta que se mezcle uniformemente. Prueba el sabor y decide si quieres más. En caso afirmativo, agregue el aderezo restante.

Mantener refrigerado y comer dentro de aproximadamente 1-2 días.

