12 Ιανουαρίου 2014

Πράσινη σαλάτα με κατσικίσιο τυρί και πέστο λιαστής ντομάτας

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

ΥΛΙΚΑ

- 6 λιαστές ντομάτες
- 15 φύλλα βασιλικού
- 4 σκελίδες σκόρδου ψιλοκομμένες
- 5 κ.σ. κουκουνάρι
- 100 γρ. παρμεζάνα τριμμένη
- 120 ml. ελαιόλαδο
- Αλάτι κατά βούληση
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά βούληση
- 1 μαρούλι
- 1/2 ματσάκι ρόκα
- 100 γρ. κατσικίσιο τυρί

- Χρόνος Προετοιμασίας
- 30΄

- Βαθμός Δυσκολίας
- Εύκολη
- Αριθμός ατόμων
- 4 άτομα

Για το πέστο λιαστής ντομάτας:

Βάζουμε στον επεξεργαστή τροφίμων τις λιαστές ντομάτες, το βασιλικό και το σκόρδο. Επεξεργαζόμαστε τα υλικά μέχρι να ομοιογενοποιηθούν. Προσθέτουμε την παρμεζάνα, το κουκουνάρι και το μισό λάδι. Επεξεργαζόμαστε τα υλικά μέχρι να ομοιογενοποιηθούν. Τέλος προσθέτουμε το υπόλοιπο λάδι, αλάτι και πιπέρι και επεξεργαζόμαστε για μια ακόμη φορά μέχρι να έχουμε ένα ομοιογενοποιημένο αποτέλεσμα. Χρησιμοποιούμε όσο χρειαζόμαστε και αποθηκεύουμε το υπόλοιπο σε ένα βαζάκι στο ψυγείο.

Για τη σαλάτα:

Κόβουμε το κατσικίσιο τυρί σε κυβάκια του ενός εκατοστού. Βάζουμε το τυρί σε ένα ταψί που έχουμε στρώσει με αλουμινόχαρτο και το αλατοπιπερώνουμε. Ψήνουμε σε φούρνο που έχουμε προθερμάνει στους 200 βαθμούς για 5-8 λεπτά μέχρι να αρχίσει να λιώνει.

Ψιλοκόβουμε τα λαχανικά και τα βάζουμε σε ένα μεγάλο μπόλ σερβιρίσματος. Τοποθετούμε στην κορυφή τα κομμάτια του τυριού και περιχύνουμε με το πέστο που φτιάξαμε.

Πηγή: cookbox.com.cy