



CALORIES*
401

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per ració)

14,1	Proteïna
23,6	Hidrats de Carboni
27,3	Greix totals
8,5	Greix saturat
13	Greix monoinsaturat
3,7	Greix polinsaturat
0,11	Colesterol
2,5	Fibra Alimentària
0,83	Sodi

AL·LÈRGENS
gluten, lactosa, fruits secs,
sulfits

* calories per ració



30'



4 PAX



DIFICULTAT
BAIXA



MERCAT



AMANIDES

AMANIDA DE PASTA, MOZZARELLA I OLIVES

PONS

UTILITZEM:

MARIDEM:



PONS SELECCIÓ FAMILIAR TRADICIONAL OOVE



JAN BLANC
Vi blanc



FLOCS
Cava Brut

INGREDIENTS

- 200 g Pasta
- 40 g Fulles d'espinac baby fresca
- 100 g Tomàquet xerri
- 125 g Mozzarella fresca
- 50 g Bacon
- 50 g Olives negres sense os
- 25 g Nous
- Pons Selecci3n Familiar OOVE Tradicional
- Fulles d'orenga fresca o seca
- Pons Vinagre de Merlo
- Sal
- Pebre

ELABORACI3

1. Posem una olla amb 3 litres d'aigua a bullir (amb proporci3 de 10 g de sal per litre d'aigua) amb un raig gener3s d'oli Pons Selecci3n Familiar OOVE Tradicional. 🔥
2. Quan l'aigua bull, afegim la pasta, remenem immediatament i deixem bullir el temps recomanat pel productor. 🔥
3. Un cop la pasta 3s al dente, l'escorrem i deixem refredar estirant-la sobre una superfície neta (una safata de forn per exemple) i l'amanim amb un raig d'oli Pons Selecci3n Familiar OOVE Tradicional fins que es refredi (mai passar la pasta sota l'aigua freda per refredar) Remenem un parell de cops fins que sigui freda i reservem. ❄️
4. Tallem els tomàquets xerri per la meitat i els posem en una safata de forn salpebrats i amanits amb un raig d'oli Pons Selecci3n Familiar OOVE Tradicional juntament amb el bacon tallat a quadradets petits. 🔥
5. Disposem la safata de tomàquets i bacon 4 minuts al forn preescalfat a 180°C. 🔥
6. Un cop cuïts els tomàquets i el bacon els deixem refredar i els reservem.
7. Disposem les olives negres en un vas batedor amb la meitat del seu pès en oli Pons Selecci3n Familiar OOVE Tradicional i un polsim pebre. Triturem el conjunt i reservem.
8. Tallem la mozzarella fresca al gust i reservem.
9. Barrejem la pasta amb l'oli d'olives negres i les fulles d'orenga.
10. Emplatem la pasta en bols individuals.
11. Decorem amb el tomàquet, el bacon, les nous i unes fulles fresques d'espinac.
12. Amanim amb unes gotes d'oli Pons Infusionat amb Oregana i unes gotes de vinagre Pons Merlot.

ÚTILS



Olla



Forn amb safata



Puntilla i fusta de tall



Vas batedor



Foc Alt



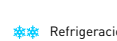
Foc Mig



Foc Baix



Congelaci3



Refrigeraci3



Fresc