



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YALANCI MANTI VE SALATA (İTALYA)

4 kişilik MALZEME:

1 diş sarımsak,

250 g ricotta (taze italyan peyniri),

7 yemek kaşığı zeytinyağı,

100 g roka,

1 bağ fesleğen,

1 bağ kuzukulağı,

1 kaç yaprak hindiba,

tuz,

karabiber,

150 g kokteyl domates,

6 yemek kaşığı sirke,

8'er adet yeşil, beyaz ve kırmızı midye kabuğu şeklinde makarna (Conchiglio, yaklaşık 400 g).

1. Sarımsağı ayıklayarak ezin ve taze peynire katın. 2 yemek kaşığı zeytinyağı karıştırın. Yeşillikleri ayıklayın. Bir kısmını kıyarak peynire ilave edin. Tuzunu ve biberini ayarlayın.

2. Domatesleri yıkayarak , dörde bölün. Kalan yeşillikleri 4 tabağa dizin, üzerine domates koyun. Sirke, tuz, karabiber ve kalan zeytinyağından sos hazırlayın.

3. Makarnaları tarifeye göre, dişe gelecek şekilde haşlayın. Suyunu dökün.

4. Peynirli karışımı bir torbanın yardımı ile makarnaların içine doldurun. Derhal servis yapın.