

Pastasallad med saltorkade tomater och pesto

(4-6 personer)

500 g Penne pasta
1 burk saltorkade tomater
1 burk pesto
200 g tärnad bacon
Olivolja
Balsamvinäger
Parmesanost
Färsk basilika

Koka pastan enligt rekommendationer på kartongen och spola sedan i kallt vatten och låt den kallna.

Hacka de saltorkade tomaterna och basilikan fint.

Fräs bacontärningarna i stekpanna och lägg upp på hushållspapper (för att överflödigt fett ska rinna av).

Blanda den kalla pastan med olivolja och lite balsamvinäger. Blanda med de hackade tomaterna, basilikan, bacontärningarna och peston (lagom mycket för bra smak). Blanda sist riven parmesan och dekorera med basilikablåd och hyvlad parmesan.

Servera med ljus och/eller mörk baguette och ett gott rött vin. (Selvarossa Salice Salentino nr 32228, ett rött vin från Sicilien).