

<http://www.pandesia.gr>

ΖΕΣΤΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΡΕΒΙΘΙΑ ΚΑΙ ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ - by SIDAYES



Υλικά

2 κουταλιές ελαιόλαδο
32 σπαράγγια ελαφριά βρασμένα
8 φέτες (4 ολόκληρες) πιπεριές Φλωρίνης ψητές
400 γρ. βρασμένα ρεβίθια (45 λεπτά βράσιμο ρεβιθιών)
250 γρ. μαλακό τυρί Χίου «Μαστέλο» κομμένο σε φέτες
2 κουταλάκια κρέμα βασιλικού

Εκτέλεση

Ζεσταίνετε ένα μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι με 1 κουταλιά ελαιόλαδο και σοτάρετε για 3-4 λεπτά τα σπαράγγια, τα ρεβίθια και τις πιπεριές Φλωρίνης, ανακατεύοντας ελαφρά. Αφαιρείτε τα υλικά από το τηγάνι. Στο ίδιο τηγάνι ρίχνετε 1 κουταλιά ελαιόλαδο και ψήνετε το «Μαστέλο» για 1-2 λεπτά από κάθε πλευρά ή μέχρι να αποκτήσει μια χρυσαφένια κρούστα. Τοποθετείτε την ζεστή σαλάτα σε ένα μεγάλο πιάτο και ρίχνετε μερικές κουταλιές από κρέμα βασιλικού.