

ΣΑΛΑΤΑ ΑΝΟΙΞΙΑΤΙΚΗ ΜΕ ΡΙΓΚΑΤΟΝΙ



- 500 γραμ. Ριγκατόνι Melissa
- 2 ντομάτες ξεφλουδισμένες και ψιλοκομμένες σε κύβους
- 1 κρεμμύδι τριμμένο (το αφήνετε στο νερό ? της ώρας για να φύγει η οξύτητά του)
- ½ φλ. Τσαγιού μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 1 πράσινη πιπεριά σε κύβους.
- 1 κόκκινη πιπεριά σε κύβους
- ? φλ. Τσαγιού λάδι
- 4 κουταλιές γλυκού μουστάρδα
- 2 κουταλιές σούπας ξύδι
- αλατοπίπερο

Χτυπάτε το λάδι, τη μουστάρδα και το ξύδι. Βράζετε τα ζυμαρικά για 13-15 λεπτά και μόλις μισοκρυώσουν τα περιχύνετε με τη σάλτσα του λαδιού. Προσθέτετε τα ζυμαρικά, ανακατεύετε τα ζυμαρικά και βάζετε στο ψυγείο για 1 ώρα.