

ΙΣΠΑΝΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ CELLENTANI, ΑΝΤΖΟΥΓΙΕΣ, ΠΕΠΟΝΙ ΚΑΙ ΣΤΑΦΥΛΙ



- 250 γρ. Cellentani Primo Gusto
- 2 κουταλιές σούπας ψιλοκομμένο βασιλικό
- ? ζαμπόν ή 6 αντζούγιες ψιλοκομμένες
- 20 ρόγες σταφύλι
- 2 σύκα κομμένα σε ροδέλες (προαιρετικά)
- 1 φέτα πεπόνι κομμένη σε κύβους
- 1 φλιτζάνι κεφαλογραβιέρα κομμένη σε κύβους
- 1 κουταλάκι γλυκού μουστάρδα
- 1 κουταλιά σούπας ψιλοκομμένο κρεμμύδι
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένο
- 2 φέτες χαλούμι ψητό κομμένο σε κύβους ή 2 φέτες ισπανικό άσπρο σκληρό τυρί
- ½ κουταλιά σούπας αλατοπίπερο
- 6-7 κουταλιές σούπας ελαιόλαδο
- 1 κουταλιά σούπας βαλσαμικό ξύδι

Βράζουμε και σουρώνουμε τα ζυμαρικά. Κτυπάμε το λάδι, το ξύδι, τη μουστάρδα, το αλατοπίπερο, το σκόρδο και το κρεμμύδι και τ' αφήνουμε για 10'. Μόλις κρυώσουν τα ζυμαρικά προσθέτουμε τα φρούτα, το ζαμπόν ή τις αντζούγιες, το βασιλικό και τα τυριά. Περιχύνουμε με το μείγμα λαδιού, ανακατεύουμε και σερβίρουμε αμέσως.