

## ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΤΡΟΥΜΠΡΙΤΙΝΑ, ΤΟΝΟ, ΑΡΑΚΑ ΚΑΙ ΠΑΝΤΖΑΡΙ



- 250 γρ. Τρουμπετίνα Stella
- 1 μεγάλο κουτί τόνο με το λάδι του
- 2 φλιτζάνια βρασμένο αρακά
  
- 3 ψιλοκομμένα κρεμμυδάκια φρέσκα
- 2 κουταλιές σούπας μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 1 καρότο τριμμένο
- 1 φλιτζάνι ψιλοκομμένο παντζάρι
- 1 κουταλάκι γλυκού μουστάρδα
- 1 ½ κεσέ γιαούρτι στραγγιστό 2% λιπαρά
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένη

Βράζουμε και σουρώνουμε τα ζυμαρικά και τ' αφήνουμε να κρυώσουν. Ανακατεύουμε το γιαούρτι με την μουστάρδα, το σκόρδο και το παντζάρι και τ' αφήνουμε στο ψυγείο για 30'. Ανακατεύουμε τα ζυμαρικά με τον τόνο και 2 κουταλιές από το λάδι, του προσθέτουμε τον αρακά, το κρεμμυδάκι, το μαϊντανό και το καρότο και τέλος την σάλτσα γιαουρτιού. Αναμειγνύουμε καλά και σερβίρουμε αμέσως.