

ΙΤΑΛΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΣΠΑΓΓΕΤΙΝΗ , ΝΤΟΜΑΤΑ, ΡΟΚΑ ΚΑΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ



- 250 γρ. Spaghettini Special Stella
- 3 τομάτες ξεφλουδισμένες και ξεσποριασμένες ψιλοκομμένες
- 2 ματσάκια ρόκα ψιλοκομμένη
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένη • 1 φλιτζάνι χονδροκομμένη παρμεζάνα
- 2 κουταλιές σούπας ξύδι μπαλσάμικο
- 5 κουταλιές σούπας λάδι
- 1 κουταλιά γλυκού μουστάρδα
- 1 κουταλιά σούπας κύμινο
- 2 κουταλιές σούπας καβουρδισμένο σουσάμι

Εκτέλεση

Κτυπάμε το λάδι με το ξύδι, την μουστάρδα, το κύμινο και το σκόρδο. Βράζουμε και σουρώνουμε τα μακαρόνια. Ενώ είναι ακόμη ζεστά, τα ανακατεύουμε με την τομάτα.

Μόλις χλιάνουν προσθέτουμε την ρόκα, περιχύνουμε με το μείγμα λαδιού και ανακατεύουμε καλά. Πασπαλίζουμε με το τυρί και το σουσάμι. Σερβίρουμε αμέσως