

## ΓΑΛΛΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ TORTIGLIONI, ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ, ΜΗΛΑ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙΑ



- 250 γρ. Tortiglioni Primo Gusto
- 10 φύλλα μαρουλιού
- 1 κουταλιά ελαιόλαδο
- 6 μήλα
- 2 κουτ. σούπας χυμό λεμονιού
- ? φλυτζανιού ψιλοκομμένο σέλινο
- 115 γρ. καρύδια χοντροκομμένα
- 1 φλυτζάνι μαγιονέζα
- 1 σκελίδα ψιλοκομμένο σκόρδο ή 1 κουτ. σούπας σκόρδο σε σκόνη
- αλάτι

Βράζουμε και σουρώνουμε τα ζυμαρικά. Αναμειγνύουμε τη μαγιονέζα με το σκόρδο και τα αφήνουμε για 30'.

Κόβουμε τα μήλα σε λεπτές φέτες και τους ρίχνουμε το χυμό λεμονιού. Ανακατεύουμε τα ζυμαρικά, τα μήλα, το σέλινο και τα καρύδια και τα περιχύνουμε με τη μαγιονέζα. Τοποθετούμε τα μαρούλια κομμένα χονδρά σε μια πιατέλα και στο κέντρο τα ζυμαρικά.