

Caesar μακαρονοσαλάτα με τორτελίνια

Μερίδες: 2, Χρόνος προετοιμασίας: 15 λεπτά, Χρόνος μαγειρέματος: 10 λεπτά

Φυλάμε για 2-3 μέρες στο ψυγείο.

Υλικά

1 συσκευασία [τορτελίνια με φυτική γέμιση τύπου κιμά Garden Gourmet Melissa](#)

1/2 μικρό iceberg, χοντροκομμένο

150 γρ. ντοματίνια, κομμένα στη μέση

40 γρ. κάσιους χοντροκομμένα

2 κ.σ. διατροφική μαγιά

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για το dressing

130 γρ. γιαούρτι της επιλογής μας

1 κ.σ. μαγιονέζα

1 κ.γλ. μουστάρδα

1 κ.σ. κάππαρη ψιλοκομμένη

1 μικρή σκελίδα σκόρδο τριμμένη

Λίγο χυμό λεμόνι

2 κ.σ. ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

- 1) Σε ένα μικρό μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά για το dressing μέχρι να γίνει λείο & κρεμώδες.
- 2) Βράζουμε τα [τορτελίνια με φυτική γέμιση τύπου κιμά Garden Gourmet Melissa](#) σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Τα στραγγίζουμε και τα μεταφέρουμε σε μπολ.
- 3) Προσθέτουμε το dressing, το iceberg, τα ντοματίνια και τα καβουρδισμένα κάσιους και ανακατεύουμε απαλά. Σερβίρουμε ή μοιράζουμε σε δύο τάπερ για meal prep.

Tip

Καβούρδισε τα κάσιους για 4-5 λεπτά σε στεγνό τηγάνι μέχρι να πάρουν χρώμα. Έτσι αποκτούν πιο έντονη γεύση και παραμένουν τραγανά μέσα στη σαλάτα.