

## Reteta Paste cu năut și legume

### ☆ Ingrediente pentru 2 porții:

150 g paste din mei

250 g castravete

250 g roșii

100 g măsline

o conservă de năut

sos din tahini: 2 linguri de tahini, 2 lingurițe cremă de oțet balsamic, 1 lingură miere, 2 linguri apă, puțină sare și piper. (întotdeauna este bine să gustăm dressingul pentru a face mici modificari înainte de a-l turna peste compoziție)

### 🍳🔍 Mod de pregătire:

Într-o oală se pune apa la fiert cu puțină sare. Se fierb pastele conform indicațiilor de pe ambalaj, apoi scurgem apa și se clătesc bine în apă rece. Clătim bine năutul din conservă și îndepărtăm cojile de pe boabe (acest proces face ca năutul să ne baloneze mai puțin). Într-un bol amestecăm pastele cu năutul, roșiile, castraveții, măslinele și sosul.