



## Těstoviny s křupavým salámem torrero

### Ingredience:

500 g penne těstovin

1 PL olivového oleje

350 g salámu Torrero Schneider, nakrájeného na velmi tenké plátky

250 g cherry rajčátek

100g strouhaného parmezánu

petrželka

### Postup:

Těstoviny uvaříme dle návodu, al dente. Necháme v hrnci.

Na pánvi si rozežřejeme olivový olej a osmahneme na něm do křupava salám Torrero, který jsme si nakrájeli na velmi tenké plátky.

Do pánve přidáme cherry rajčátka a necháme je ze všech stran hezky prohřát.

Směs rajčátek a salámu (včetně olivového oleje) přidáme do hrnce se scezenými těstovinami a důkladně vařečkou promícháme. Přidáme čerstvou, najemno nasekanou petrželku a dochutíme solí a pepřem.

Hotové těstoviny podáváme se strouhaným parmezánem.

