

Ensalada de pasta orzo/rizoni y verduras

Preparación: 20min

Cocción: 15min

Rinde hasta 4
porciones

Ingredientes

- 1½ tazas de pasta orzo cocida
- ½ calabacín, rallado
- ½ zanahoria grande, rallada
- 5 hojas de albahaca fresca, picada
- 6 tomates pequeños (Cherry), cortados en cuartos
- ¼ de taza de garbanzos de lata, enjuagados y escurridos
- 2 cucharadas de queso parmesano rallado
- 1 cucharada de jugo de limón (o el jugo de 1/2 limón)
- 1 cucharada de aceite de oliva
- ¼ de cucharadita de sal



Instrucciones



¡Comienza con las manos limpias!
Lávate las manos con jabón y agua

1. Vierta en un tazón y mezcle todos los ingredientes.
2. Sirva de inmediato, o bien, tape y refrigere hasta por 2 días.

La **pasta orzo/rizoni** es un tipo de pasta pequeña con forma de un grano de arroz.