

Salade de pâtes estivale

Écrit par Hélène
Mercredi, 06 Juillet 2011 16:59 -



Pour 6 personnes.

Ingrédients :

- 250 g de farfalles
- Un pot de feta marinée
- Une boîte de fond d'artichauts
- Un bocal de poivrons grillés épluchés
- 2 tomates
- 1 cs de vinaigre de fruits de la passion
- 2 cs de pesto
- Sel, poivre

Salade de pâtes estivale

Écrit par Hélène

Mercredi, 06 Juillet 2011 16:59 -

Préparation :

1. Faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps indiqué sur le paquet. Stopper la cuisson en les passant sous l'eau froide, puis faire refroidir.
2. Couper les artichauts, les poivrons et les tomates en petits dés. Incorporer aux farfalles refroidies.
3. Ajouter les cubes de feta.
4. Garder un peu d'huile de marinade pour la confection de votre vinaigrette.
5. Ajouter à cette huile environ deux cuillères à soupe de pesto (selon votre goût) et une cuillère de vinaigre de fruits de la passion.
6. Verser dans la salade puis assaisonner avec du sel et du poivre.