

SALADE DE PÂTES



Faites cuire les pâtes (farfalle ou fusilli) et refroidissez-les. Ajoutez tomates cerises, mozzarella en dés, olives, basilic, roquette. Assaisonnez d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
 - **Temps de cuisson:** 10 mins
 - **Portions:** 4-6 personnes
-

Ingredients

- 300g de farfalle ou fusilli cuits et refroidis
 - 150g de mozzarella en dés
 - 200g de tomates cerises coupées
 - 50g d'olives noires
 - Basilic frais, roquette
 - Huile d'olive, vinaigre balsamique
-

Préparation

Etape 1

Mélangez pâtes froides, mozzarella, tomates, olives et basilic. Assaisonnez d'huile et balsamique.