

Salade de pâtes à l'italienne –

RECETTE

Durée : 1 heure, **Portions :** 4-6

Ingrédients :

- 500 g de Fusilli
- 100 g de Mozzarella di Bufala
- 100 g d'olives noires – Olive nere denocciolate
- 200 g de tomates séchées
- 100 g de Parmesan
- 180 g de Pesto Rosso
- 50 ml d'huile d'olive
- 25 ml de Condimento Balsamico bianco
- 300 g de tomates cerises
- 10 branches de basilic frais

Préparation :

1. Faites cuire les Fusilli al dente et laissez-les bien égoutter.
2. Coupez le Mozzarella en dés, coupez les olives noires en deux et découpez les tomates séchées en lanières.
3. Mélangez les Fusilli dans un grand bol avec le Pesto Rosso, puis incorporez les ingrédients coupés. Préparez ensuite dans un bol la vinaigrette avec l'huile d'olive et le Condimento Balsamico bianco. Mélangez ensuite la vinaigrette à la salade.
4. Coupez les tomates cerises en quatre, effeuillez le basilic et utilisez un économe pour faire des lamelles larges de Parmesan. Ajoutez le tout à la salade.
5. Mélangez bien le tout et laissez reposer la salade une à deux heures avant de servir.