

Pâtes méditerranéennes

Ingrédients :

2 tasses de pâtes (fusilli)
1 gousse d'ail
10 tomates cerise
 $\frac{1}{2}$ poivron de couleur
 $\frac{1}{2}$ concombre
Un peu d'huile d'olive
2 c. à soupe de pesto
Sel et poivre
1 branche de céleri
1 échalote
Basilic et persil frais
6 olives noires
1 morceau de fromage fêta

Méthode :

1. Dans un chaudron faire bouillir 4 tasses d'eau salée.
2. Ajouter 2 tasses de pâtes et cuire à feu moyen environ 10 minutes.
3. Égouter et laisser refroidir.
4. Couper les légumes et l'ail en petits morceaux.
5. Couper le salami en petits morceaux.
6. Couper finement les herbes.
7. Dans un grand bol, mettre les pâtes, les légumes et les fines herbes et le salami.
8. Ajouter l'huile d'olive, le pesto, le fromage fêta, le sel, le poivre et bien mélanger.

Bonne recette