

FUSILLI FRAÎ CHEUR

SALADES



INGRÉDIENTS

- 500g de Fusilli (**Réf : 513**)
- 2 poignées de Roquette
- 2 Mozzarella
- 1/2 pot d'Aubergines braisées (**Réf : 100**)
- 3 cuillères à dessert de Mostardel (**Réf : 200**)
- 1 pot de Poivrons braisés (**Réf : 104**)
- 20 Tomates cerises fraîches
- 20 Tomates séchées à l'huile de tournesol (**Réf : 101**)
- 4 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (**Réf : 142**)



8 personnes



15 min



2,9 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Faire chauffer l'eau des pâtes
2. Egoutter et couper tous les ingrédients en petits morceaux (y compris la roquette)
3. Mettre les pâtes à cuire, saler et égoutter les pâtes une fois cuites
4. Les passer rapidement sous l'eau froide et mélanger avec de l'huile d'olive
5. Laisser refroidir les pâtes
6. Mélanger l'ensemble des ingrédients aux pâtes dans un grand saladier, sauf la roquette
7. Ajouter la roquette, assaisonner avec le Mostardel et mélanger avant de servir