SALADE DE CASARECCE PESTO ET LARD FUMÉ

Salades



6 personnes | 10 min | 3 € / PERS | Très facile

INGRÉDIENTS

- 500g de Casarecce **(Réf : 511)**
- 3 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**
- 1/2 pot de Pesto bio au basilic **(Réf : 651)**
- 20cl de Crème fraiche épaisse
- 100g de Lardons fumés
- Sel : à votre goût
- Poivre noir : à votre goût
- 2 cuillères à dessert de Mostardel **(Réf : 200)**

PRÉPARATION

1. Mettre les pâtes à cuire dans de l'eau salée puis égoutter les pâtes une fois cuites
2. Couper le lard fumé en petits morceaux. Les faire revenir à la poêle durant 5 minutes, pendant que les pâtes cuisent
3. Dans la poêle huile d'olive, crème fraîche, pesto
4. Une fois les pâtes cuites, les faire revenir à la poêle
5. Laisser refroidir
6. Saler et poivrer à votre goût
7. Servir bien frais avec un peu de roquette assaisonnée d'huile d'olive et de Mostardel