



Les plats principaux

Salade de pâtes en brochettes

Pour 8 personnes.

Ingrédients

100 grammes farfalle (ou tortellini)
1 concombre
200 grammes tomates cerise
150 grammes petits boules de mozzarella
4 tranches de prosciutto (coupées en deux)
1 poignée feuilles de basilic
3 cuillères à soupe de mayonnaise
1 cuillère à soupe de pesto vert
huile d'olive
poivre

Méthode de préparation

Cuisez les pâtes al dente et laissez-les refroidir.

Avec un éplucheur à légumes coupez le concombre en longues lamelles dans la longueur. Pliez chaque lamelle en forme de zig-zag.

Enfilez les pâtes, les tomates cerises, les dés de concombre, les boules de mozzarella, le prosciutto et le basilic sur 8 brochettes. Badigeonnez-les d'huile d'olive et poivrez.

Incorporez le pesto à la mayonnaise et servez la sauce avec les brochettes.

Ustensiles de cuisine

éplucheur
brochettes

