



5 15

Salade de pâtes aux tomates et bocconcinis

PORTIONS

8

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

10 minutes

Information nutritionnelle

Par portion: calories 350; protéines 16 g; matières grasses 20 g; glucides 29 g; fibres 2 g; fer 2 mg; calcium 145 mg; sodium 675 mg

Parfaite pour recevoir ou pour apporter dans un potluck, cette salade de pâtes aux tomates et bocconcinis sera la vedette du buffet !

Ingrédients

- 750 ml (3 tasses) de fusillis
- 125 ml (1/2 tasse) de vinaigrette aux fines herbes du commerce
- 150 g (1/3 de lb) de salami coupé en morceaux
- 18 tomates raisins coupées en deux
- 1 contenant de perles de bocconcini de 200 g
- 3 oignons verts émincés
- 125 ml (1/2 tasse) de parmesan râpé
- Sel et poivre au goût
- 12 feuilles de basilic frais émincées

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

Étapes

- 1 Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes *al dente*. Rincer sous l'eau froide. Égoutter.
- 2 Dans un saladier, mélanger la vinaigrette avec le salami, les tomates, les pâtes, les perles de bocconcini, les oignons verts et le parmesan. Saler et poivrer.
- 3 Garnir la salade de basilic.

Version maison

Vinaigrette aux fines herbes

Fouetter 30 ml (2 c. à soupe) de moutarde à l'ancienne avec 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de cidre, 80 ml (1/3 de tasse) d'huile d'olive, 30 ml (2 c. à soupe) d'eau, 30 ml (2 c. à soupe) de persil frais haché et 30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette fraîche hachée. Saler et poivrer.

