

SALADE DE PÂTES AU PESTO



- 1 emb. (340 g) macaronis Catelli Smart Légumes (moi Gemeli)
- 1 tasse bébés épinards
- 1 poivron rouge, en cubes
- 1 petite boîte d'olives tranchées
- 1/2 tasse de tomates séchées au soleil, marinées
- 1/2 tasse de fêta, émietté
- 1/2 tasse d'huile d'olive
- 1/2 tasse de pesto
- 1/2 tasse de vinaigre de cidre de pomme
- 1 c. à thé de miel

-Cuire les pâtes selon les indications figurant sur l'emballage. Laisser refroidir.

-Couper le poivron rouge et préparer les bébés épinards, les olives, les tomates séchées au soleil et le fêta.

-Transférer les macaronis refroidis dans un bol. Ajouter les bébés épinards, le poivron rouge, les olives, les tomates séchées et le fêta.

-Pour la vinaigrette, mélanger dans un pot l'huile d'olive, le pesto, le vinaigre de cidre de pomme et le miel.

-Fermer le pot hermétiquement et bien agiter.

-Brasser le mélange de macaronis pour bien intégrer la vinaigrette et servir.

Publié par **Le coin recettes de Jos**