

Salade de tortellinis au pesto et aux bocconcinis

Pour 6 portions:

- 500 g de tortellinis farcis au fromage
- 1 tasse de pesto [maison](#) ou du commerce
- 1 1/2 tasse de petites tomates variées (cerises, raisins, etc), coupées en deux
- 1 pot (200 g) de mini bocconcini, égouttés
- 1/4 de tasse d'oignon rouge, coupé en petits dés
- Sel et poivre du moulin, au goût
- Basilic frais, haché, au goût

Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.

Cuire les tortellinis pendant environ 3-4 minutes. S'ils sont surgelés, augmenter de 2 minutes le temps de cuisson. Ne pas trop cuire, ils doivent être al dente!

Déposer les tortellinis dans une passoire, les rincer à l'eau froide et bien les égoutter.

Dans un grand bol, déposer les tortellinis. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger délicatement pour bien enrober les pâtes. Garnir avec du basilic frais. Saler et poivrer, au goût.

Servir immédiatement. Se conserve 3 jours au réfrigérateur.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette prise ici: [Baker by nature](#))