

Salade de Farfalles aux Petits Pois, à l'Italienne

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- FARFALLES (PÂTES)	300g
- MOZZARELLA	125g
- PETITS POIS	140g
- TOMATES CONFITES	2 c à soupe
- BASILIC	1/2 c à soupe (séché)
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Ajoutez les petits pois égouttés 3 minutes avant la fin de cuisson. Egouttez puis plongez le tout dans de l'eau froide et laissez refroidir. Egouttez.
- Coupez la mozzarella en dés.
- Placez les pâtes dans un plat creux, ajoutez les tomates confites, le basilic et les dés de fromage. Salez et poivrez. Mélangez et agrémentez d'huile d'olive.
- Réservez au frais jusqu'au moment de la dégustation.

