

Salade de pâtes goûteuses

Source de la recette :

<http://www.recettes.qc.ca/recettes/recette/salade-d-e-pates-gouteuse-193463>

Portions : 8 portions

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 10 minutes

Macération : 120 minutes



Recettes des
ateliers-bouffes
de la
Maison des jeunes
L'Envol
de Sainte-Foy

Ingrédients

- ✓ 2 tasses rotini (ou autres pâtes courtes)
- ✓ 1 branche de céleri hachée
- ✓ 0,5 piment vert haché
- ✓ 0,25 tasse oignon rouge haché
- ✓ 1 carotte râpée
- ✓ 0,5 courgette hachée
- ✓ 0,5 tasse fromage en petits cubes
- ✓ 0,5 tasse mayonnaise légère
- ✓ 1 enveloppe d'épices italiennes
- ✓ 0,25 tasse d'huile d'olive
- ✓ 0,33 tasse vinaigrette californienne
- ✓ Sel et poivre au goût

Préparation

1. Cuire les pâtes. Réserver.
2. Couper les légumes et le fromage
3. Préparer le sachet d'épices en mélangeant avec l'huile d'olive. Réserver pour ajouter aux pâtes.
4. Lorsque les pâtes sont bien refroidies, y ajouter tout le reste des ingrédients.
5. Refroidir au réfrigérateur 2 heures au moins.