

Salade de pâtes au chou et aux tomates séchées au four



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

300g de tomates séchées au four Ardo

1200g de spirelli tricolore Ardo

100g d'échalotes Ardo

300g de chou rouge Ardo

80g de pignons de pin

500g de chou pointu

Pesto :

40g de basilic Ardo

60g de persil plat Ardo

20g d'ail en dés Ardo

40g d'amandes

50g de parmesan

1 ½ -2 dl d'huile de colza

Sel et poivre

Préparation

1. Coupez le chou en tranches.
2. Décongelez les tomates séchées au four.
3. Faites cuire les spirelli tricolore à la vapeur pendant 1 minute. Égouttez et réfrigérez.
4. Faites cuire le chou rouge à la vapeur pendant 3 minutes. Égouttez et réfrigérez.
5. Mixez tous les ingrédients pour le pesto et assaisonnez avec du sel et du poivre.
6. Mélangez le pesto avec les tomates séchées au four, les échalotes, les spirelli et le chou.
7. Garnissez avec des pignons de pin.

Allergènes

Gluten

Milk

Nuts



We preserve nature's gifts