FICHE RECETTE

Salade de tortellinis au pesto rosso

Ingrédients pour 4 personnes

- 500g de tortellinis frais épinard ricotta (au choix)
- 20 tomates cerises
- ½ concombre
- 1 petit oignon rouge
- 125g de perlines de mozzarella
- 2 poignée de roquette
- 300g d'émincés de poulet
- Sauce : 50g de pesto rosso et 50g de fromage blanc

Préparation

- Faire cuire les tortellinis selon les indications inscrites sur le paquet
- Une fois cuits, les égoutter et les laisser bien refroidir
- Couper les tomates cerises en deux puis le concombre et l'oignons en petits cubes
- Mélanger le tout dans un saladier avec les perlines de mozzarella, la roquette, le poulet et les tortellinis bien froids
- Pour la sauce : mélanger le pesto rosso et le fromage blanc dans un petit bol et assaisonner selon votre goût
- Régalez vous !

Cette salade complète est idéale pour les repas d'été !