



Salade de pâtes à l'italienne avec légumes grillés et mortadelle



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de pâtes
1 courgette
1 aubergine
huile d'olive
1 poivron jaune
200 grammes de mortadelle (en dés)
basilic frais
huile d'olive
poivre noir

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les pâtes selon les indications sur l'emballage. Égouttez-les et laissez-les refroidir.
- 2.** Entre-temps, coupez la courgette et l'aubergine en rondelles. Aspergez-les d'huile d'olive.
- 3.** Coupez les poivrons en quartiers et équeutez-les et épépinez-les.
- 4.** Faites griller les légumes au barbecue.
- 5.** Coupez-les en petits morceaux et mélangez-les dans les pâtes. Ensuite, ajoutez la mortadelle et le basilic. Arrosez le tout d'huile d'olive et ajoutez du poivre noir.