



Pâtes au collier campagnard et fromage Nazareth



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

250 grammes de penne rigate (épeautre , Soubry)
200 grammes de boerenringworsten (en fines rondelles)
200 grammes de Nazareth (en blocs)
200 grammes de haricots verts (cuits)
1 bouquet de radis (en rondelles très fines)
200 grammes cœurs d'artichaut (en morceaux)
1/2 oignon rouge (en fines rondelles)
2 cuillères à soupe de câpres
50 grammes roquette
2 cuillères à soupe de vinaigrette (Delino)
2 cuillères à soupe mayonnaise (Devos Lemmens)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Cuissez les pâtes selon les indications de l'emballage. Égouttez-les et laissez-les refroidir.
- 2.** Mélangez les blocs de fromage, les haricots, les radis, les cœurs d'artichaut, les oignons rouges et les câpres avec les pâtes. Salez et poivrez.
- 3.** Disposez la salade sur les assiettes.
- 4.** Terminez par le salami et la roquette.
- 5.** Servez la vinaigrette et la mayonnaise à part.