

Suggestion de présentation



LA SALADE ROSSANO

→ Ingrédients :



- Pâtes fusilli - 100 g
(possibilité de remplacer par des penne)
- Petits pois - 25 g
- Mini dés de fêta - 45 g
- Gouttes de poivrons - 20 g
- Pétales de grana padano - 15 g
- Ciboulette - 1 g
- Savour'ease pesto - 8 g
- Huile d'olive - 12 g



→ Progression de la recette :



Cuisson :

Verser les pâtes fusilli dans un grand volume d'eau bouillante salée. Quand elles sont cuites, les égoutter.

Cuire les petits pois surgelés dans un grand volume d'eau salée, les égoutter après cuisson et les laisser refroidir.

Montage :

Préparer la sauce en mélangeant l'huile d'olive et le savour'ease pesto, réserver en petit pot.

Déposer les pâtes dans le fond du bol, parsemer dessus les dés de fêta, les petits pois et les gouttes de poivrons.

Décorer avec les pétales de grana padano et la ciboulette ciselée. Servir avec le pot de sauce à part.