

Salade de pâtes multicolores

La saison des barbecues a commencé et cette salade s'accorde parfaitement avec de la viande grillée. C'est une préparation de base, on peut rajouter des œufs, du thon, des concombres et tout ce que l'on a sous la main pour en faire un plat complet.



Ingrédients:

1 paquet de 250 g de pâtes multicolores

250 g de tomates cerises

1 petites boîte de maïs

250 g de billes de mozzarella

1/2 bouquet de coriandre

Huile d'olive

Vinaigre balsamique

Moutarde

Préparation:

1- Cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet. Les égoutter et les rincer sous l'eau froide.



2- Ajouter le maïs, les tomates cerises coupées en deux, les billes de mozzarella (les miennes étaient un peu grosses donc je les ai coupées en deux).



Ciseler les feuilles de coriandre et les ajouter aux pâtes.



Préparer une vinaigrette et la verser dans le plat. Bien mélanger et verser le tout dans un plat de service. Réserver au frais.





cestmeilleurfaitmaison.fr