



Salade antipasto

INGRÉDIENTS

350g de tortellinis au fromage
1 petit oignon rouge hacher finement
1 boîte de 398ml de cœurs d'artichauts
1 contenant de 340 ml de poivrons rouges grillés marinés
1 contenant de 200 g de perles de bocconcini
1/2 tasse de pepperoni coupé en cubes (facultatif)
1/4 tasse d'olives Kalamata tranchées
3 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
1 c. à thé de fines herbes séchées à l'italienne
Flocons de piments forts (facultatif)
Poivre
4 concombre libanais
1 tasse de tomates cerises



PRÉPARATION

Porter une grande casserole d'eau à ébullition. Faire cuire les tortellinis selon les indications sur l'emballage.

Pendant ce temps, hacher finement l'oignon. Égoutter les cœurs d'artichauts et les poivrons, puis couper-les en morceaux de la taille d'une bouchée. Déposer dans un grand contenant hermétique.

Égoutter les bocconcinis et ajouter-les dans le contenant.

Ajouter les olives, l'huile, le vinaigre, les fines herbes et les flocons de piment, si désiré. Poivrer généreusement.

Égoutter les tortellinis et rincer-les à l'eau froide pour les refroidir. Déposer-les dans le contenant et mélanger bien. Réfrigérer.

Couper les concombres en dés et les tomates en 2. Répartir-les sur les pâtes, sans mélanger au moment de servir.

P.S. Une recette de Geneviève O'gleman