



Suggestion de présentation

Ingrédients pour 10 personnes

Pâtes Mini Serpentina spéciales salade	0.45	Kilo(s)
Melon	0.44	Kilo(s)
Pastèque	0.55	Kilo(s)
Mozzarella	0.3	Kilo(s)
Tomate(s) cerise(s)	0.3	Kilo(s)
Huile d'olive	0.15	Litre(s)
Bouillon de légumes	1	Cube
Olives noires	0	
Basilic	0	

Les produits Panzani Food Service pour cette recette



Difficulté



Budget



Préparation



Mise en œuvre

1. Cuire les pâtes Mini Serpentina « Spéciales salade », égoutter et laisser refroidir avec un trait d'huile d'olive.
2. Couper le melon en deux et l'épépiner, préparer la pastèque.-Confectionner des billes de melon et de pastèque à l'aide d'une cuillère parisienne. Réserver au frais.
3. Confectionner la vinaigrette et la mélanger aux pâtes refroidies.
4. Rectifier l'assaisonnement et réserver au frais.

CONSEIL DE CHEF : pour donner plus de goût aux pâtes, penser à les cuire dans un bouillon de légumes.