



Suggestion de présentation

Ingrédients pour 10 personnes

Torti épinards tomate Panzani	0.45	Kilo(s)
Coeurs d'artichauts	0.4	Kilo(s)
Tomate(s) confite(s)	0.4	Kilo(s)
Poivrons (rouge et vert)	0.1	Kilo(s)
Feta	0.3	Kilo(s)
Huile d'olive	0.15	Litre(s)
Olives noires	0	
Bouillon de légumes	1	Cube
Sel et poivre	0	

Les produits Panzani Food Service pour cette recette



Difficulté



Budget



Préparation



Mise en œuvre

1. Cuire les pâtes Torti tomates & épinards « Spéciales Salade », égoutter et laisser refroidir avec un trait d'huile d'olive.
2. Égoutter les tomates confites. Egoutter et rincer les coeurs d'artichauts*.
3. Tailler des lanières de poivrons verts et rouges. Puis couper des cubes de feta. Réserver au frais.
4. Confectionner la vinaigrette et la mélanger aux pâtes refroidies.
5. Rectifier l'assaisonnement et réserver au frais.

* Selon votre méthode, utiliser des artichauts appertisés ou frais. Dans ce cas, laver et couper les artichauts en deux puis les faire bouillir. Égoutter et conserver le cœur puis les tailler en lamelles.
CONSEIL DE CHEF : pour donner plus de goût aux pâtes, penser à les cuire dans un bouillon de légumes.