



Salade de pâtes italienne aux légumes grillés et à la mortadelle



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 courgette
1 aubergine
huile d'olive
1 poivron jaune
500 grammes de salade de pâtes italienne (prête à l'emploi)
200 grammes de mortadelle (en morceaux)
basilic frais
poivre noir du moulin

Méthode de préparation

- 1.** Coupez la courgette et l'aubergine en tranches. Aspergez de quelques gouttes d'huile d'olive.
- 2.** Coupez le poivron en quartiers et équeutez et épépinez-le.
- 3.** Faites griller les légumes au barbecue.
- 4.** Détaillez-les en plus petits morceaux et ajoutez-les aux pâtes italiennes.
- 5.** Ensuite, ajoutez la mortadelle et le basilic.
- 6.** Ajoutez encore quelques gouttes d'huile d'olive et du poivre noir du moulin.