



Salade de pâtes à la grecque



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 tasses de pâtes grecques (elles ressemblent à du riz)
sel
huile d'olive
1 concombre
1 petit bocal de tomate cerise
1 poignée d'olives noires
1/2 oignon rouge (coupé en fines tranches)
1 petit piment vert (égrené et haché finement)
1 citron (le zeste, râpé)
4 cuillères à soupe d'aneth (ciselé)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les pâtes dans de l'eau légèrement salée selon les indications sur l'emballage. Égouttez et versez un bon trait d'huile d'olive.
- 2.** Épluchez le concombre et coupez-le en petits morceaux.
- 3.** Coupez les tomates cerises en quatre.
- 4.** Mélangez le concombre et les tomates cerises avec les pâtes.
- 5.** Ajoutez les olives, l'oignon et le piment vert.
- 6.** Incorporez alors le zeste de citron râpé et l'aneth.
- 7.** Salez et poivrez selon votre goût.