



Salade de pâtes au pesto rouge



Ingrédients

- 400 rigatoni au gramme
- 10 poivrons (mélange de rouge, jaune et orange)
- 1 oignon rouge
- 125 gramme de fromage ricotta
- 1 citron (jus et zeste, pour la ricotta)
- 0.5 citron (jus, pour la vinaigrette)
- 1 bulbe d'ail
- 60 gramme Henri Willig Biscuit au fromage avec du pesto rouge
- 3 une cuillère à soupe d'huile d'olive
- 2 une cuillère à soupe de vinaigre balsamique blanc
- 1 une cuillère à soupe de miel ou de sirop d'érable
- 2 cuillère à café de moutarde douce
- Sel et poivre à volonté
- Une poignée de basilic
- Huile d'olive supplémentaire pour l'ail et le paprika

Vous cherchez une salade de pâtes estivale ? Cette salade de pâtes au fromage pesto rouge apporte instantanément une ambiance estivale et ensoleillée à votre assiette. Avec des poivrons grillés, de l'ail soufflé et de la ricotta crémeuse au citron, vous goûterez à l'été pur à chaque bouchée. Ce plat est parfait pour un déjeuner léger ou un dîner agréable entre amis ou en famille. Et le meilleur ? Vous pouvez varier à l'infini et lui donner une touche personnelle.

La préparation

- 1: Préchauffer le four à 200°C.
- 2: Enlever la peau extérieure du bulbe d'ail, mais laisser les gousses attachées. Coupez également la pointe du bulbe et placez-le sur une feuille d'aluminium, arrosez-le d'un filet d'huile d'olive et d'un peu de sel. Refermez le papier d'aluminium et placez le paquet au milieu du four pendant 45 minutes.
- 3: Couper les poivrons en deux, les épépiner et les placer, côté ouvert vers le bas, sur une plaque de cuisson. Arrosez-les d'huile d'olive, saupoudrez-les de sel et de poivre et faites-les rôtir au four pendant 30 minutes. Laissez-les ensuite refroidir et coupez-les en lanières.
- 4: Cuire les pâtes selon les instructions figurant sur l'emballage. Rincer ensuite sous l'eau froide pour les refroidir et les mélanger avec un peu d'huile d'olive pour qu'elles ne collent pas entre elles.
- 5: Couper l'oignon rouge en fines rondelles et déchirer le basilic en petits morceaux.
- 6: Mélanger la ricotta avec le zeste et le jus d'un demi-citron.
- 7: Presser les gousses d'ail gonflées du bulbe et, dans un petit bol, les mélanger à l'huile d'olive, au miel, au jus de citron et à la moutarde pour obtenir une vinaigrette onctueuse. Assaisonner de sel et de poivre.
- 8: Mélanger les pâtes avec le poivron, l'oignon rouge, le basilic et la sauce.
- 9: Répartir les pâtes dans les assiettes. Recouvrir de touffes de ricotta au citron et, enfin, de fromage Pesto rouge Henri Willig. Buon appetito !

CONSEIL : Vous n'aimez pas vraiment le goût piquant des oignons rouges ? Mettez les rondelles d'oignon dans un bol d'eau pendant 10 minutes pour adoucir un peu le goût piquant.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Quelles sont les meilleures pâtes pour une salade de pâtes ?

Pour une salade de pâtes aux légumes rôtis et à la ricotta crémeuse, les pâtes fermes comme les penne, les fusilli ou les farfalle conviennent le mieux. Elles retiennent bien la vinaigrette et conservent leur texture même si la salade est laissée au repos pendant un certain temps.

À savourer !

Cette salade de pâtes estivale est délicieuse telle quelle, mais vous pouvez la varier considérablement. Par exemple, ajoutez des légumes supplémentaires comme des tomates cerises, des courgettes ou des concombres, ou remplacez le basilic par de la roquette ou de la menthe pour un goût frais différent. Jouez avec le fromage : au lieu du pesto rouge, essayez du fromage de chèvre jeune ou un savoureux fromage vieilli, afin de préparer une salade de pâtes qui s'adapte parfaitement à vos moments d'été à chaque fois !

Cette recette a été commandée par [Cyn In Cooking](#).
