



Très facile de préparer une délicieuse salade rassasiante à partir des restes de pâtes de la veille.

Salade de pâtes avec légumes grillés

Pour 2 portions

125 g de pâtes crues ou 375 g de pâtes cuites | sel |
½ petite aubergine | ½ poivron rouge |
½ poivron jaune | ½ petite courgette | 1 cs
d'huile d'olive | 1 cs de pesto de basilic | poivre
du moulin

Cuire les pâtes al dente dans de l'eau bouillante salée, égoutter.

Couper les aubergines, poivrons et courgettes en cubes de 1 ½ cm. Saupoudrer les légumes de sel et laisser reposer 10 minutes puis enlever l'eau. Cuire les légumes dans l'huile 3–4 minutes, laisser refroidir. Mélanger les pâtes refroidies avec les légumes et le pesto. Saler et poivrer.

