



Salade de pennes feta, basilic

Ingrédients pour 12 personnes

- Penne: 100 g
- Tomates cerise: 3 barquettes
- Féta: 390 g
- Petits pois surgelés : 6,5 poignées
- Huile d'olive : 16 cuillères à soupe
- Oignons : 1
- Un peu de branches de basilic frais
- Sel , poivre

Temps de préparation :

20 mn

Temps de cuisson :

Température de cuisson :

Recette :

1. Faites bouillir une grande casserole d'eau salée. Jetez-y les pennes, faites-les cuire suivant le temps indiqué sur le paquet. Ajoutez les petits pois surgelés 2 min avant la fin de la cuisson. Égouttez, passez sous l'eau froide et réservez.
2. Rincez les tomates cerise et coupez-les en 2 ou 4. Rincez, séchez et ciselez le basilic. Émiettez la féta.
3. Mélangez les pennes aux petits pois avec les tomates cerise, la féta, le basilic, l'huile d'olive, du sel et du poivre. Gardez au frais jusqu'au moment de servir ou servez à température ambiante.
4. Astuces et conseils pour Salade de penne aux légumes du soleil, basilic et féta. Ajoutez de la menthe fraîche.

Commentaires :