



Salade de pâtes *Merguez et féta*

Ingrédients :

- 4 merguez
- 1 sac de pâtes colorées MARELLA de 250gr
- 200gr de feta
- 4 oignons verts hachés finement
- 1/2 oignon rouge
- 1/2 poivron

Vinaigrette

- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de balsamique blanc
- Fleur de sel et poivre au goût

Les étapes :

1. Cuire les merguez et les couper en rondelle.
2. Ciseler finement les oignons verts, oignons rouge, émietter le féta.
3. Dans un saladier mélanger tous les ingrédients que vous avez préparés.
4. Faire cuire les pâtes selon la méthode du fabricant. Égoutter ensuite mettre un filet d'huile d'olive ou pépins de raisin et incorporer les pâtes au mélange dans le saladier.
5. Ajouter la vinaigrette. Servir en entrée ou en plat principal.

Les variables

- Saucisses Italienne, bocconcini, tomate séchées et courgette.
- Saucisses Toulouse, fromage de chèvre, herbes fraîches au goût.