

Courte description : Cette salade à toujours une place de choix dans les buffets. Elle peut aussi bien accompagner un sandwich, qu'une petite pizza à la tomate froide.



Salade de pâtes florentine

Accompagnement



Temps de préparation : 15 minutes

Cuisson: 10 minutes

Ingrédients : ½ lb de pâte farfalle
2 branches de céleri haché
1 concombre haché
2 tasses d'épinards frais déchiquetés
2 c.à.soupe de jalapenos marinés Jepily hachés finement
4 c.à.soupe de mayonnaise
1/3 tasse de parmesan râpé
1/3 tasse d'huile à l'ail Jepily
2 c.a.soupe de vinaigre de vin rouge
2 c.a.soupe de persil frais haché
½ c.a. thé d'assaisonnement Jepily

Préparation : Faire cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

Ajouter tous les autres ingrédients et garnir d'olives Calamata dénoyautées ou en tranches. (Facultatif)

Recette offerte par : *Lyne de Jepily*

Bon Appétit !