

## SALADE DE PÂTES MÉDITERRANÉENNE



**Chef:** Monica Copetti

### Préparation

Pour 6 personnes

Cuire les pâtes al dente dans une grande quantité d'eau salée et les laisser refroidir en les arrosant d'huile d'olive extra vierge. Les assaisonner à froid avec du pesto à la génoise, du sel et du poivre, des dés de fromage bruschetta, des tomates cerises fraîches et des cèpes en tranches. Ajouter de l'huile d'olive extra vierge si nécessaire. Décorer avec des feuilles de basilic frais.

### Ingrédients Menù

100 g. Formaggio Bruschetta...Mia (Fromage Bruschetta... - 7020  
150 g Pesto alla genovese (Pesto à la Génoise) - C3H  
200 g. Funghi Porcini "Il Boschetto" a fette trifolati (Cèpes « Boschetto » en tranches, sautés à l'ail et au persil) - G61  
qb Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC

### Ingrédients

Sel et poivre  
100 g Tomates cerises fraîches  
500 g Pâtes "Mezze Maniche"