

# Salade de pâtes à la vinaigrette crémeuse aux poivrons rouges grillés

TOTAL TIME

30

PORTIONS

20



Un mélange vibrant de pâtes gemelli, de concombres, de poivrons rouges grillés et d'olives noires, le tout combiné à une vinaigrette piquante et fumée aux poivrons rouges grillés. Les riches saveurs de la Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis avec fromage gouda *Verve*<sup>MD</sup> rehaussent la vinaigrette et lui confèrent une texture lisse et crémeuse. Agrémentée du goût audacieux et de noisette du gouda fumé, cette salade de pâtes rafraîchissante est le plat d'accompagnement idéal pour toutes les occasions.

## PRÉPARÉ AVEC



**Verve<sup>MD</sup> Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis avec fromage gouda**

CODE DE CAS 23323

## Ingredients

	<b>Verve<sup>MD</sup> Bisque de tomates et poivrons rouges rôtis avec fromage gouda</b>
910 g	Pâtes Gemelli, cuites   Autres options : penne, fusilli, rotini, cavatappi
2 each	Concombres, pelés et épinés
148 g	Poivrons rouges rôtis, coupés en julienne
135 g	Olives noires dénoyautées
170 g	Pepperoni, coupé en dés
355 mL	Vinaigrette crémeuse au poivron rouge rôti
7 mL	Huile d'olive
pincement	Poivre noir
pincement	Sel
227 g	Fromage Gouda fumé, râpé

## Directions

- 1 Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients sauf le sel, le poivre et le fromage gouda fumé.
  - 2 Mélanger soigneusement et rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel et du poivre au besoin.
- Garnir de gouda fumé râpé.