



Salade de tortellinis au pesto parfaite pour l'été

[30 MIN. ET MOINS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SALADES](#) - [THÉMATIQUES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 5-7 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 400 grammes de tortellinis au fromage
- 1 contenant (200 grammes) de bocconcinis cocktail
- 1 conserve de coeur d'artichauts
- 85 grammes de tranches fines de chorizo, coupées en petits dés
- 1/3 de tasse ou plus (au goût) de pesto au basilic
- 1 tasse de tomates cerises, coupées en deux
- 1/4 tasse d'oignon rouge, tranchées finement
- Sel et poivre au goût
- Zeste d'un citron

Préparation

1. Faire cuire les tortellinis selon les instructions sur l'emballage.
2. Rincer et refroidir à l'eau froide.
3. Couper les bocconcinis en 2.
4. Couper les coeurs d'artichauts en 4.
5. Mélanger avec tous les autres ingrédients.
6. Rectifier l'assaisonnement selon votre désir.