

Antipasto Summer Pasta Salad

with Marinated Bocconcini and Pesto Dressing

20 Minutes

Start here

Before starting, add 10 cups water and 2 tsp salt to a large pot. Cover and bring to a boil over high heat. Wash and dry all produce. Gather all required cooking tools.

Bust out

Colander, measuring spoons, large bowl, small bowl, measuring cups, whisk, large pot

Ingredients

	2 Person
Fusilli	170 g
Mixed Olives	30 g
Bocconcini Cheese	100 g
Sundried Tomato Pesto	¼ cup
Italian Dressing	2 tbsp
Baby Tomatoes	113 g
Basil	7 g
Cucumber	66 g
Sugar*	¼ tsp
Salt and Pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Cook pasta

- Add **fusilli** to the **boiling water**. Cook uncovered, stirring occasionally, until tender, 9-11 min.
- Drain **noodles**, then rinse under **cold water** until cool.



3 Make sun-dried tomato pesto dressing

- Whisk together **remaining pesto**, **Italian dressing** and **¼ tsp sugar** in a large bowl.
- Add **fusilli**, **olives**, **marinated bocconcini**, **tomatoes**, **cucumbers** and **basil** to the bowl with **dressing**. Season with **salt** and **pepper**, then toss to combine.



2 Prep

- Halve **tomatoes**.
- Drain, then slice **olives**.
- Thinly slice **basil**.
- Halve **cucumber** lengthwise, then cut into ½-inch half-moons.
- Cut or tear **bocconcini** into quarters. Stir together **bocconcini**, **tomatoes** and **1 tbsp pesto** in a small bowl, then season with **salt** and **pepper**. Set aside.



4 Finish and serve

- Divide **antipasto pasta salad** between plates. (**NOTE:** Alternatively, you can leave pasta salad in the fridge until you're ready to serve to let the flavours meld.)

Salade de pâtes estivale style antipasto

avec bocconcinis marinés et vinaigrette de pesto

20 minutes

D'abord

Avant de commencer, ajouter dans une grande casserole 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Laver et sécher tous les fruits et légumes. Rassembler tout le matériel requis.

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, grand bol, petit bol, tasses à mesurer, fouet, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes
Fusillis	170 g
Olives mélangées	30 g
Bocconcinis	100 g
Pesto de tomates séchées	¼ tasse
Vinaigrette italienne	2 c. à soupe
Petites tomates	113 g
Basilic	7 g
Concombre	66 g
Sucre*	¼ c. à thé
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Cuire les pâtes

- Ajouter les **fusillis** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 9 à 11 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **fusillis** soient tendres.
- Égoutter les **pâtes**, puis les rincer à l'**eau froide** jusqu'à ce qu'elles aient refroidi.



3 Préparer la vinaigrette au pesto de tomates séchées

- Dans un grand bol, fouetter le **reste** du **pesto**, la **vinaigrette italienne** et ¼ c. à thé de **sucre**.
- Ajouter les **fusillis**, les **olives**, les **bocconcinis marinés**, les **tomates**, les **concombres** et le **basilic**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



2 Préparer

- Couper les **tomates** en deux.
- Égoutter, puis trancher les **olives**.
- Hacher finement le **basilic**.
- Couper le **concombre** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 1,25 cm (½ po).
- Couper ou déchirer les **bocconcinis** en quartiers. Dans un petit bol, mélanger les **bocconcinis**, les **tomates** et 1 c. à soupe de **pesto**. **Saler** et **poivrer**. Réserver.



4 Terminer et servir

- Répartir la **salade de pâtes style antipasto** dans les assiettes. (**REMARQUE** : Il est également possible de réserver la salade de pâtes au réfrigérateur jusqu'au moment du service, afin de laisser les saveurs se développer.)