Salade de fusillis **à l'Émietté de Maquereau Escartefigue**





4 personnes | 15 min préparation | 7 min cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 160 g d'Émietté de Maquereau à la facon Escartefigue la belle-iloise
40 g de pâtes torsadées 3 couleurs
1/4 d'oignon rouge (environ 25 g)
1 tomate
40 g de Féta
Quelques feuilles de roquette
Sel

Les étapes

1- Faire cuire les pâtes à l'eau salée le temps indiqué, puis égoutter et rincer à l'eau froide
2- Dans un saladier, mettre le maquereau avec son huile, la tomate coupée en tranches, l'oignon émincé en fines lamelles, et mélanger le tout
3- Ajouter les pâtes et la Féta coupée en petits dés
4- Mélanger et mettre au frais avant de servir, ajouter les feuilles de salade