



Salade de pâtes à l'italienne



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de conchiglie
1 paquet de pancetta
1 poignée d'olives vertes
2 ravers de tomates cerises
2 boules mozzarella
1 bouquet de basilic
huile d'olive
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et rincez-les à l'eau glacée. Égouttez-les de nouveau et versez-les dans le bocal.
- 2.** Faites cuire la pancetta jusqu'à obtention d'une texture croustillante, et disposez-la sur les pâtes.
- 3.** Coupez les olives en rondelles et disposez-les sur la pancetta.
- 4.** Détaillez les tomates cerises et ajoutez-les également au bocal.
- 5.** Égouttez les boules de mozzarella et disposez-les sur les tomates. Garnissez d'un bouquet de feuilles émietées de basilic.
- 6.** Arrosez d'huile d'olive et assaisonnez de poivre et de sel.
- 7.** Conseil : ajoutez encore éventuellement des pignons de pin grillés.