

Salade de Fusilli aux couleurs d'Italie

Ingrédients pour 2 personnes

100 g de fusilli (pâtes en forme de spirale)
100 g de tomates cerise
150 g de haricots verts cuits à la vapeur
2 cuillères à soupe de pignons de pin
125 g de petites boules de Mozzarella
100 g de jambon cru italien
50 g de copeaux de Parmesan
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 vinaigres balsamiques
1 cuillère à café de fleur de sel
Un peu de poivre du moulin
Une vingtaine de feuilles de basilic frais
Une petite gousse d'ail



La recette

1/ Faire cuire les pâtes al dente dans de l'eau salée. Les égoutter et les laisser refroidir dans une passoire.
2/Préparer la sauce pilée les feuilles de basilic avec la gousse d'ail, la fleur de sel, le poivre. Ajouter l'huile d'olive et le vinaigre balsamiques.
3/Mettre les pâtes dans un saladier avec les haricots coupés en morceaux, les tomates coupées en deux et épépinées, le jambon détaillé en lanières, les boules de Mozzarella, les pignons de pin. Ajouter la sauce, bien mélanger. Goûter et ajuster l'assaisonnement au besoin. Parsemer de copeaux de Parmesan.

La bonne recette de gùitoune