



SALADE DE PATES AUX POIVRONS, OLIVES, TOMATES CONFITES ET PESTO DE PERSIL

A savoir : en préparant la salade longtemps avant de la servir (on peut même la préparer une demie journée à l'avance) elle n'en sera que meilleure. Sortez les pâtes à température ambiante une heure avant de les servir : de cette façon, les ingrédients auront le temps de libérer toute leur saveur.



Ingrédients pour 4 personnes : 250gr de penne rigate au blé complet, 1 pot de poivrons grillés à l'huile, 50gr de pignons, tomates confites, 50gr d'olives noires dénoyautées, copeaux de parmesan. Pour le pesto : un bouquet de persil plat, 50gr de parmesan râpé, huile d'olive vierge extra, 1 c. à soupe de vinaigre balsamique, sel et poivre.

Faites cuire les pâtes *al dente*, dans une casserole avec de l'eau bouillante salée. Égouttez-les et passez-les sous l'eau courante, froide : de cette façon les pâtes vont refroidir rapidement et conserveront leur point de cuisson idéal ; vous enlèverez également l'excès d'amidon en surface, évitant ainsi que les pâtes ne collent entre elles. Étalez-les ensuite sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Versez un trait d'huile d'olive et mélangez bien. Pendant que les pâtes refroidissent, égouttez les poivrons et coupez-les en morceaux. Même chose pour les olives, que vous couperez en rondelles. Grillez à sec les pignons, ensuite ajoutez ces ingrédients aux pâtes, avec les tomates confites et les copeaux de parmesan. Préparez le pesto : mixez tous les ingrédients en ajoutant l'huile jusqu'à obtenir une crème homogène. Incorporez-le à la salade, mélangez bien et réservez au réfrigérateur.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.