

SALADE DE PATES AU PESTO DE ROQUETTE



Si vous vous demandiez ce que l'on peut faire avec du pesto (roquette, basilic, ...), et bien en voici un autre exemple, une petite salade sans prétention mais très agréable et très vite faite !

Ingrédients pour 4 personnes :

- 200grs environ de pâtes,
- 70grs de lamelles de bacon fumé
- 10 à 12 tomates confites
- 3 tranches de chiffonade de jambon
- 2 bonnes cuillères à soupe de pesto (ici de roquette)

Préparation :

- Faire cuire les pâtes al dente. Passez les sous l'eau froide pour les faire refroidir puis mettez les dans un saladier.
- Ajouter les cuillères de pesto, mélanger.
- Ajouter ensuite les tomates confites, les lamelles de bacon, et couper les tranches de chiffonade en morceaux.
- Saler et poivrer, si vous estimez qu'il en manque.

Les quantités et ingrédients peuvent être modifiés au gré de vos envies ! Vous pouvez rajouter des copeaux de parmesan (je n'en avais plus), des billes de mozzarella, des pignons de pin, ...