

SALADE DE PENNE À LA MOZZARELLA FRAÎCHE ET AU SAUCISSON À L'AIL

Ingrédients : 4 portions

Salade

- 1 lb (450 g) de penne trois couleurs
- ½ tasse (75 g) d'olives noires coupées en deux
- 1 ½ tasse (250 g) de tomates cerises coupées en deux
- 1 tasse (environ 180 g) de mozzarella fraîche coupée en cubes
- ¾ tasse (100 g) de saucisson à l'ail coupé en petits cubes
- 1 tasse (250 ml) de basilic fraîchement ciselé

Vinaigrette

- 1/3 tasse (80 ml) d'huile d'olive
- ¼ tasse (60 ml) de vinaigre de vin rouge
- 2 c. à thé (10 ml) de moutarde de Dijon
- 1 gousse d'ail au presse-ail

Préparation :

1. Faire cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée le temps inscrit sur l'emballage. Égoutter et rafraîchir à l'eau froide. Égoutter de nouveau.
2. Pendant la cuisson des pâtes, disposer les ingrédients de la vinaigrette dans un petit bol, et fouetter ensemble. Réserver.
3. Disposer les pâtes dans un saladier, ajouter les autres ingrédients et la vinaigrette. Mélanger délicatement.

Source : inspiré par une recette de *Super Salades gourmandes*, Hachette, 2009, page 311

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 21 septembre 2011

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2011/09/salade-de-penne-la-mozzarella-fraiche.html>