

Salade de pâtes à l'Italienne

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / **Cuisson** : 10 min

Réfrigération : 2 h

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 150 g de pâtes de votre choix
- ✓ 200 g de tomates cerises
- ✓ 2 tomates jaune
- ✓ 60 g de copeaux de parmesan
- ✓ 4 tranches de jambon cru
- ✓ 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✓ 1 cuil à soupe de jus de citron
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet, une fois cuite, égouttez-les et passez-les sous l'eau fraîche.

Réservez-les dans un saladier.

Coupez les tomates cerises en deux et les tomates jaune en petits dés et ajoutez-les au saladier.

Coupez les tranches de jambon cru en lamelles et les mettre aussi dans le saladier.

Dans un bol, ou directement dans le saladier, faites la sauce avec le sel, le poivre, l'huile d'olive et le jus de citron, bien mélanger et versez dans le saladier.

Bien mélanger les ingrédients du saladier et réservez au frais jusqu'au moment de servir

Juste avant de dresser, parsemez de copeaux de parmesan

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!