

SALADE de TORTIS, ROQUETTE, et JAMBON de PAYS

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 6

Préparation : 15 min /Cuisson : 10 min environ (temps de cuisson des pâtes)

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

- 300 g de tortis • 2 grosses poignées de roquette • 125 g de mozzarella • un petit morceau de parmesan à râper • 15 tomates confites • 120 g de jambon de pays
- huile d'olive, vinaigre balsamique, sel, poivre

RÉALISATION

Faire cuire les pâtes selon les indication du paquet (10 minutes environ). Les égoutter, les verser dans un plat, ajouter 2 càs d'huile d'olive remuer et réserver le temps de préparer les autres ingrédients.

Ôter le gras du jambon et le couper en larges lanières. Couper ls tomates confites en lanières également. Déchirer l mozzarella, couper le parmesan en copeaux.

Dans un plat de service, mélanger les pâtes, les tomates, la mozzarella, le parmesan, le jambon. Préparer l'assaisonnement avec une càs de vinaigre, un peu de sel et de poivre et 4 càs d'huile d'olive. Verser sur la salade et ajouter la roquette au dernier moment.