

🍴 *Salade de fin d'Eté* 🎵 *Ketto - Bonobo*

🌿 Ingrédients

- 500 g bonnes pâtes
- 2 Poivrons rouges
- 2 Courgettes moyennes
- 4 Mozzarellas di bufala
- Tomates séchées
- Basilic frais
- Pignons de Pin
- Huile d'Olive extra vierge
- Fleur de Sel & Poivre moulu

🍴 Préparation

C'est très rapide. Mettez de l'eau dans une grande casserole. Tradition italienne oblige : 1L d'eau pour 100g de pâtes. Plan B : vous pouvez aussi faire les 500g dans une mini casserole Ikea. Mais franchement si vous pouvez investir dans une grande casserole vous verrez que les pâtes cuites à point avec le bon dosage sont bien meilleures.

Continuons. Mettez un peu de sel dans l'eau et tournez vous vers vos légumes. Les poivrons rouges et les tomates séchées peuvent être découpées en lamelles. Réservez.

Pour les courgettes coupez les en ronds moyennement épais puis tranchez-les en deux (en demi lune). Faites chauffer un fond d'huile d'olive dans une poêle et procédez à la fête des courgettes, jusqu'à ce qu'elles soient joliment dorées puis laissez refroidir.

Gardez un œil sur l'eau qui commence à s'approcher des 100°C. Ébullition. Il est temps de mettre les pâtes dans l'eau ; laissez-les selon le temps indiqué pour qu'elles soient *al dente*.

Profitez de ces dernières minutes pour hacher votre basilic frais et couper votre mozzarella en lamelles.

Egouttez les pâtes et rincez-les pour qu'elles ne fassent pas fondre la mozzarella ; on veut éviter les gros grumeaux. Mélangez dans un grand saladier tous les autres ingrédients et ajoutez les pâtes.

Mélangez un peu le tout en veillant à faire remonter les ingrédients cachés au fond du saladier, rajoutez un dernier filet d'huile d'olive, moulinez un peu de fleur de sel et de poivre, disposez artistiquement vos quelques pignons et souriez devant votre jolie salade.