

Temps de cuisson : 8 minutes

Temps de préparation : 10 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 4-6



Salade de pâtes et prosciutto

Ingrédients :

- 1 boîte de 375 grammes de petites coquilles
- ½ petit oignon rouge, haché
- 2 branches de céleri, coupées en petits dés
- 1 poivron rouge, épépiné et coupé en petits dés
- 1 tasse de prosciutto, coupé grossièrement
- 1 tasse de fromage Oka, coupé en dés
- 3 c. table de câpres hachées
- 1/2 tasse de persil plat, haché
- 3/4 tasse de mayonnaise
- 1/4 tasse de lait
- 1 table de vinaigre de vin blanc
- 1 c. thé de sucre
- Sel et poivre au goût
- Facultatif : peroncini picanti PC Collection noire

Marche à suivre :

1. Faire cuire les pâtes selon les instructions sur l'emballage.
2. Dans un bol, mélanger les pâtes cuites et égouttées, le céleri, le poivron, le prosciutto, le fromage, les câpres et le persil.
3. Dans un autre bol, mélanger la mayonnaise, le lait, le sucre, le sel et le poivre. Ajouter le peroncini picanti si désiré.



4. Ajouter la sauce au mélange de pâtes et légumes.
5. Servir.

Source : <https://cinqfourchettes.com/2019/08/salade-de-pates-et-prosciutto.html>