

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

SALADE D'ORECCHIETTE A LA RICOTTA ET AUX OLIVES

pour 6 personnes

500g d'orecchiette fraîches ou sèches - 2 oignons frais - 1 poivron jaune - 1 branche de céleri - 300g mini tomates ovales ou cerise - 250g ricotta fraîche - 125g olives noires dénoyautées - 6 càs d'huile d'olive - sel - poivre - 1 càs d'origan sec -

Cuire *al dente* à l'eau bouillante salée les pâtes.

Préparer les légumes. Laver, éplucher le poivron. Le détailler en lanières puis en dés. Peler les oignons et les émincer finement. Hacher grossièrement les olives.

Laver les tomates et les couper en 2. En mettre 1/3 dans un saladier, ajouter les oignons, le poivron, les olives, la moitié de l'origan et 3 càs d'huile d'olive. Saler et poivrer.

Egoutter les pâtes, les passer sous l'eau froide, les égoutter encore une fois. Les verser dans le saladier en les arrosant d'un filet d'huile d'olive. Mélanger avec les légumes.

Couper la ricotta en dés. Lorsque les pâtes sont froides, ajouter la ricotta et le reste des tomates. Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Laisser reposer 20 à 30 minutes. Mélanger et parsemer du reste d'origan.