

# Salade estivale de pâtes au pesto

Je participe à nouveau à un **tour en cuisine**, tour n°407, et j'ai pioché une recette chez Ludivine du blog **Les recettes de Lulu**. J'ai choisi cette salade de pâte que nous avons beaucoup apprécié. Il manque tout de même un peu de fraîcheur, c'est pourquoi j'ai ajouté quelques tomates cerises. La prochaine fois j'en mettrais encore plus.

C'est Sonia du blog **La cuisine de Boomy** qui est venue prendre une recette chez moi.



## **Ingrédients:** (pour 6 pers)

400 g de pâtes

140 g de pesto

200 g de féta

12 pétales de tomates séchées à l'huile

50 g de jambon cru

3 cs d'huile d'olive (j'ai pris celle du bocal des tomates séchées)

Tomates cerises

### **Préparation:**

1- Cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet. Les égoutter et les rincer à l'eau froide.

2- Mettre les pâtes dans un saladier avec le pesto et mélanger.



3- Ajouter la féta, les tomates séchées et le jambon, le tout coupés en petits morceaux. Verser l'huile d'olive et bien mélanger.





4- Décorer de tomates cerises coupées ou non en deux et réserver au réfrigérateur.

