

SALADE DE PÂTES AUX POIVRONS, FETA ET AU BASILIC

Ingrédients:

- 400 g de penne
- 30 cl d'huile d'olive
- 3 poivrons rouges
- 1 morceau de feta
- 1 bouquet de basilic
- 3 gousses d'ail
- sel, poivre



Les étapes

Faites cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Une fois cuites, égouttez-les et rafraîchissez-les sous l'eau fraîche. Mettez-les dans un grand saladier avec 2 c. à soupe d'huile et mélangez. Laissez refroidir.

Lavez les poivrons, retirez le pédoncule et les graines, découpez-les en lanières. Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile dans une grande poêle et faites sauter les poivrons pendant 5 min. Égouttez sur du papier absorbant et réservez. Émiettez la Feta.

Lavez et effeuillez le basilic. Réservez quelques feuilles pour la décoration. Mettez le reste dans le bol du mixeur. Pelez les gousses d'ail et ajoutez-les, ainsi que le reste d'huile d'olive, le sel et le poivre. Mixez puis versez sur les pâtes

Ajoutez les lanières de poivrons et les miettes de Feta. Mélangez, puis décorez avec les feuilles de basilic avant de servir.

Source : <https://www.cuisineaz.com/recettes/salade-de-pates-aux-poivrons-feta-et-au-basilic-5138.aspx>