Pâtes estivales au salami

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

400 grammes de linguine
sel
8 cuillères à soupe d'huile d'olive
200 grammes de salamis (de saucisson sec - coupé en dés)
2 gousses d'ail (pressées)
2 cuillères à soupe de câpres
250 grammes de tomates cerises (coupées en deux)
1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
1 poignée d'olives (coupées en rondelles)
1 petit sachet roquette
80 grammes copeaux de parmesan
poivre noir du moulin

Méthode de préparation

1. **Faites cuire les linguines dans de l'eau légèrement salée.**
2. **Entre-temps, faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse. Faites y revenir les cubes de salami et l'ail. Ajoutez les câpres, les tomates cerises, les herbes de Provence et les olives en rondelles. Mélangez bien et éteignez le feu.**
3. **Égouttez les pâtes et mélangez-les avec les ingrédients dans la poêle. Garnissez avec de la roquette, des copeaux de parmesan et du poivre du moulin.**