Salade de pâtes à l’italienne

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

500 grammes de conchiglie
1 paquet de pancetta
1 poignée d'olives vertes
2 raviers de tomates cerises
2 boules mozzarella
1 bouquet de basilic
huile d'olive
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Faites cuire les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et rincez-les à l'eau glacée. Égouttez-les de nouveau et versez-les dans le bocal.**
2. **Faites cuire la pancetta jusqu'à obtention d'une texture croustillante, et disposez-la sur les pâtes.**
3. **Coupez les olives en rondelles et disposez-les sur la pancetta.**
4. **Détaillez les tomates cerises et ajoutez-les également au bocal.**
5. **Égouttez les boules de mozzarella et disposez-les sur les tomates. Garnissez d'un bouquet de feuilles émiettées de basilic.**
6. **Arrosez d'huile d'olive et assaisonnez de poivre et de sel.**
7. **Conseil : ajoutez encore éventuellement des pignons de pin grillés.**