Salade de pâtes et prosciutto

Nombre de portions: 4

Temps de préparation: 15 minutes minutes

Temps de cuisson: 8 minutes minutes

Difficulté: facile

Congélation: non

Ingredients

- ▢1 boite de 375 grammes de petites coquilles
- ▢½ petit oignon rouge, haché
- ▢2 branches de céleri, coupées en petits dés
- ▢1 poivron rouge, épépiné et coupé en petits dés
- ▢1 tasse de prosciutto, coupé grossièrement
- ▢1 tasse de fromage Oka, coupé en dés
- ▢3 c. table de câpres hachées
- ▢1/2 tasse de persil plat, haché

Salade de pâtes et prosciutto

- ❑3/4 tasse de mayonnaise
- ❑1/4 tasse de lait
- ❑1 c. table de vinaigre de vin blanc
- ❑1 c. thé de sucre
- ❑Sel et poivre au goût
- ❑Facultatif : peroncini picanti PC Collection noire

Préparation

1. Faire cuire les pâtes selon les instructions sur l'emballage.
2. Dans un bol, mélanger les pâtes cuites et égouttées, le céleri, le poivron, le prosciutto, le fromage, les câpres et le persil.
3. Dans un autre bol, mélanger la mayonnaise, le lait, le sucre, le sel et le poivre. Ajouter le peroncini picanti si désiré.
4. Ajouter la sauce au mélange de pâtes et légumes.
5. Déguster.