

Salade de penne à la ricotta, tomates, feuilles d'épinard, mozzarella et basilic



Un long titre pour cette délicieuse recette ! Avec ce superbe temps on mange frais et rien de tel que de bonnes salades ! Aujourd'hui je vous propose une salade de penne savoureuse, gourmande, parfumée et qui sent très très bon l'été ! ;) Une salade de pâtes dont la "sauce" est de la ricotta mélangée avec un peu d'eau de cuisson des pâtes. Des tomates revenues dans une poêle (sans MG) de façon à les faire légèrement fondre, de la mozzarella légèrement fondue puis refroidie pour lui donner une texture fondante, élastique. Des feuilles d'épinard pour le petit côté verdure (et parce que j'adooore les feuilles d'épinard) et le tout parfumé avec du basilic ! Exquise cette salade !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

600g de penne

3 tomates

140g de mozzarella

2 belles poignées de feuilles d'épinard

250g de ricotta

Basilic ciselé (à volonté !)

Sel, poivre

Préparation:

Portez une casserole d'eau salée à ébullition. Faites cuire les pennes le temps indiqué sur le paquet.

Egouttez les pennes en récupérant 5-6c. à soupe d'eau de cuisson, réservez-les dans un bol. Rincez les pâtes à l'eau froide et versez-les dans un grand saladier. Réservez.

Coupez les tomates en tranches, pas trop fines et faites-les revenir en remuant régulièrement dans une poêle sans matière grasse de façon à les faire fondre légèrement.

Pendant ce temps, coupez la mozzarella en dés. En fin de cuisson des tomates, ajoutez la mozzarella et mélangez pour la faire légèrement fondre. Retirez du feu et laissez refroidir.

Hachez grossièrement les feuilles d'épinard.

Mélangez la ricotta avec l'eau de cuisson des pâtes réservée à l'aide d'un fouet. Mélangez cette "sauce" avec les pennes dans le saladier.

Ajoutez au saladier les tomates avec la mozzarella, les feuilles d'épinard, du basilic, salez et poivrez.

Entreposez au frais jusqu'au moment de servir.