

Salade de penne aux olives et aux sardines à la tomate



Pour aujourd'hui je vous propose une délicieuse salade de pâte qui rappelle la chaleur, le beau temps ! C'est une petite création très simple, très rapide et bien sûr très bonne (si non je ne la proposerais pas ! ^^). Elle rappelle le sud avec ces saveurs chaude...Chez moi ils ont adoré, pour vous dire, même ma mère qui n'aime pas les salades de pâtes elle a adoré !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

400g de penne

50g d'olives noires dénoyautées

1 boîte de sardine à la tomate (soit 88g)

1 boîte de concentré de tomate (soit 70g)

Basilic

Poivre

1c. à café rase de sel

Préparation:

Faites cuire les penne dans un grand volume d'eau salée Al dente.

Pendant ce temps, coupez les olives en rondelles et réservez.

Une fois les pâtes cuites, rincez-les sous l'eau froide et égouttez-les. Mettez-les dans un saladier, ajoutez-y les sardines émiettées ainsi que la sauce tomate.

Ajoutez les rondelles d'olives, le concentré de tomate, le sel et le poivre et enfin le basilic. Mélangez bien l'ensemble.

Placez au réfrigérateur pour au moins 2H. Servez frais, pas besoin spécialement de vinaigrette.