



# 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.