



la meilleure des salades de pâtes au thon



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

400 grammes de penne

sel

1 boîte de thon (au naturel, égoutté)

1 poignée de pousses d'épinards

1 poignée de basilic

1 petit bocal de tomate séchée (émincées)

1 poignée d'olives vertes (émincées)

1 tiret d'huile d'olive

2 cuillères à soupe de pignons de pin (grillés)

1 citron (le jus et le zeste râpé)

sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les penne al dente dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et rincez-les directement à l'eau froide.
- 2.** Égouttez-les bien, puis mélangez-les avec le thon, les jeunes pousses d'épinards, le basilic, les tomates séchées, les olives vertes, l'huile d'olive, les pignons de pin, le jus et le zeste de citron, le sel et le poivre.