# PRZ ITA Salade de pâtes artichauts olives, mozza

* 350 g de [penne](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-pates-_288-ingredient.html)
* 80 g de tomates séchées à l’huile
* 200 g de [mozzarella](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-mozzarella-_289-ingredient.html)
* 100 g d’olives noires
* 4 cœurs d’artichauts , en conserve
* 1 gros [oignon rouge](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-oignon-_137-ingredient.html)
* 5 - 10 [feuilles de basilic](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-basilic-_253-ingredient.html) finement ciselées
* 2 - 3 cuillères à soupe d’huile à l’ail
* 5 cuillères à soupe de [vinaigre](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-vinaigre-_266-ingredient.html) balsamique
* [sel](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-sel-_454-ingredient.html) [poivre](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-poivre-_233-ingredient.html) du moulin

Faites cuire les pâtes al dente dans l’eau bouillante salée, passez sous l’eau froide et réservez.

Détaillez les tomates (gardez 1 c à s d’huile pour la sauce), les fonds d’artichauts, la mozzarella en dés.

Epluchez l’oignon, coupez-le en deux puis en fines rondelles. Blanchissez rapidement dans l’eau salée, passez sous l’eau froide et égouttez.

Mélangez tous les ingrédients, ajoutez les 2 huiles et le vinaigre, assaisonnez.

Salade de pâtes cèpes artichaut mozza basilic tomate

pâtes courtes - 250 g

Tomates cerises - 250 g

basilic frais - quelques feuilles

Ciboulette fraîche - un brin

Cèpes à l'huile d'olive - 50 g

Artichauts à l'huile d'olive - 90 g

Mozzarella di Bufala Campana DOP - 200 g

Huile d'olive vierge - 3 cuilà soupe sel

Lavez la ciboulette, le sécher avec des serviettes en papier, hachez-les finement et mettre de côté.   
Mettez l'huile dans un bol puis la ciboulette hachée et bien mélanger.   
Laver les tomates , sécher, couper en deux et placer dans le bol. Mélanger .  
Champignons et artichauts : les couper en petits morceaux. Bien mélanger, mettre de côté.

Faire cuire les pâtes al dente dans de l'eau salée.  
Ajouter-les, égouttées, avec le basilic lavé haché, les cubes de mozzarella. Servir.

Salade fenouil, orange, mozzarella di bufala

**Salade**

1 bulbe de fenouil coupé finement

4-5 oranges taillées en suprêmes   
1 grosse boule de mozzarella en morceaux  
10 feuilles de basilic

vinaigre balsamique

**Marinade**

75 ml d'huile d'olive

1 échalote coupée finement

1 c. à c. de moutarde au miel  
1 c. à c. de menthe séchée

2 c. à c. de jus de citron

Sel et poivre

1-Fouetter tous les ingrédients de la marinade.   
2- Ajouter le fenouil coupé très finement et laisser reposer pendant une heure.   
3- Mélanger oranges, mozzarella et basilic  
4- Déposer un peu de fenouil mariné dans une assiette,ajouter la salade d'oranges et mozzarella, terminer avec qqs gouttes de vinaigre balsamique.

 Salade artichauts, tomates, basilic, avocat, parmesan

* 4 cl de vinaigre balsamique
* 8 cl d'huile d'olive
* 4 gousses d'ail très finement hachées
* 25 g de basilic
* 4  tomates
* 4  fonds d'artichauts surgelés
* 1  avocat mûr
* 125 g de mozzarella en tranches fines
* 60 g de parmesan râpé

**Etape 1 :** la [vinaigrette](http://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_vinaigrette_r_37.aspx) :

Verser le vinaigre dans le saladier et incorporer petit à petit l'huile tout en fouettant, ajouter ail et [basilic](http://www.marmiton.org/magazine/herbes-folles_zoom-sur-le-basilic_1.aspx) (ou [persil](http://www.marmiton.org/magazine/herbes-folles_zoom-sur-le-persil_1.aspx)) finement haché, saler et poivrer.

### Etape 2

Faire cuire les 4 fonds d'artichauts dans de l'eau bouillante salée pendant 10 min.

### Etape 3

Une fois cuit, les rafraîchir à l'eau froide.

### Etape 4

Découper les tomates en quartiers, les verser dans le saladier.

### Etape 5

Découper l'avocat en dés, les ajouter sur les tomates.

### Etape 6

Couper les tranches de [mozzarella](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_mozzarella_1.aspx) en deux, ajouter les dans le saladier.

### Etape 7

Découper les fonds d'artichauts en 4 ou 6 tout dépend de leur grosseur, les ajouter dans le saladier.

### Etape 8

Parsemer le tout de parmesan, maintenir au frais pendant 1h.

### Etape 9

Servir avec du [pain](http://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_pain_r_65.aspx) frais.