

## **Salade de penne à la napolitaine**

### **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

400 g de penne (ou autre pâte)  
250 g de tomates  
200 g de mozzarella (Di Buffala su possible)  
4 filets d'anchois  
7 feuilles de basilic  
30 ml d'huile d'olive  
sel, poivre

### **Progression :**

Faire cuire les pâtes « al dente » et les rafraîchir sous l'eau froide.  
Couper la mozzarella en fines tranches ou petits dés et les mettre dans un saladier.  
Ajouter dans le saladier les dès de tomate bien mûre, les filets d'anchois ciselé et les pennes assaisonner (sel, poivre) selon votre goût. Attention les anchois peuvent apporter du sel !  
Ciseler le basilic frais et l'ajouter aux pâtes, arroser d'huile d'olive.  
Mélanger et mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.