



La Cabane de Lulu

PÂTES AU PESTO ROSSO

INGRÉDIENTS

(POUR 4/6 PERSONNES)

- 2 BARQUETTES DE TAGLIATELLES FRAICHES*
- 200 G DE TOMATES SÉCHÉES*
- 100 G DE PARMIGIANO REGGIANO*
- 8 CUILLÈRES À SOUPE D'HUILE D'OLIVE*
EXTRA VIERGE
- 1/2 BOTTE DE BASILIC
- 2 GOUSSES D'AIL
- 80 G DE PIGNONS DE PIN

PRÉPARATION

- FAITES CHAUFFER UNE GRANDE CASSEROLE D'EAU.
- MIXEZ LES TOMATES SÉCHÉES, LE PARMESAN, LE BASILIC, L'HUILE D'OLIVE, L'AIL ET LES PIGNONS DE PIN.
- CONTINUEZ JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE PRÉPARATION HOMOGENÈME.
- PLONGEZ LES TAGLIATELLES DANS L'EAU BOUILLANTE PENDANT 1 MINUTES 30.
- ÉGOUTTEZ LES TAGLIATELLES PUIS FAITES CHAUFFER LE MÉLANGE PESTO ROSSO AVEC LES TAGLIATELLES (QUELQUES SECONDES).