

## *Mafaldines au Pesto Vert et Pignons de Pin-Pistaches Grillés*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

### **Ingrédients:**

- MAFALDINES (PÂTES)	300g
- PESTO VERT	3-4 c à café
- HUILE D'OLIVE	
- CRÈME FRAÎCHE	2-3 c à soupe
- PIGNONS DE PIN	1 c à soupe
- PISTACHES	1 c à soupe
- PARMESAN RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Grillez puis concassez les pistaches.
- Grillez également les pignons de pin et mélangez-les aux pistaches. Réservez.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Ajoutez le pesto, l'huile et la crème fraîche aux pâtes. Salez et poivrez. Mélangez.
- Servez les pâtes avec le mélange pignons-pistaches puis saupoudrez de parmesan râpé.

