

Spaghetti au Pesto

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- SPAGHETTI	400g (ou autres pâtes)
- BASILIC	frais
- SEL	
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- PIGNONS DE PIN	30g + qq comme garniture
- PARMESAN RAPE	40g
- HUILE D'OLIVE	70ml
- PARMESAN EN COPEAUX	pour garnir

Recette:

- Préparez les spaghetti : soit frais ou préemballé. Faites les cuire le temps nécessaire dans de l'eau bouillante, salée et huilée.
- Faites griller à sec quelques pignons de pins.
- Dans un mixeur, ajoutez le basilic, le sel, l'ail, les pignons de pain et le parmesan. Mixez jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez l'huile et continuer de mixer légèrement.
- Servez les spaghetti sur une assiette et versez la sauce au pesto par dessus. Garnissez de copeaux de parmesan et de pignons de pins grillés.

