

Risones au Pesto, Olives et Féta

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 35 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|------------------|
| - PATES GRECQUES | 300g |
| - PESTO VERT | 3-4 c à soupe |
| - OLIVE(S) VERTE(S) | qq à l'ail |
| - FETA (FROMAGE GRECQUE) | 100g (à l'huile) |
| - BASILIC | 10 feuilles |
| - AMANDES EFFILÉES | 4 c à soupe |
| - PARMESAN EN COPEAUX | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Faites griller à sec les amandes.
- Intégrez le pesto aux pâtes égouttées ainsi que les olives, le basilic ciselé et les dés de féta à l'huile.
- Servez les pâtes avec les amandes grillées et en option, des copeaux de parmesan.

