

Tagliatelles à l'Huile d'Olive, au Basilic et au Parmesan

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- TAGLIATELLES	300-350g
- HUILE D'OLIVE	4-5 c à soupe
- BASILIC	20-25 feuilles
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- PIGNONS DE PIN	2 c à soupe
- OLIVE(S) NOIRE(S)	15-20 (Nyons)
- PARMESAN RÂPÉ	3 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire.
- Pendant ce temps, dénoyautez les olives.
- Faites griller à sec les pignons de pin.
- Râpez le parmesan (si nécessaire).
- Emincez finement les gousses d'ail.
- Ciselez le basilic puis mélangez-le avec l'huile et l'ail émincé.
- Lorsque les pâtes sont cuites, égouttez-les.
- Dans la casserole, faites rissoler doucement le basilic à l'huile avec l'ail. Ajoutez les pignons de pin et les olives. Intégrez alors les tagliatelles égouttées. Mélangez et homogénéisez. Salez et poivrez.
- Ajoutez encore le parmesan avant de servir.

