

Salade de Pâtes au Pesto Rouge et Asperges

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- SPIRELLI (PÂTES)	500g
- PESTO ROUGE	3 c à soupe
- PIGNONS DE PIN	4-5 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- ASPERGE(S)	10
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et passez sous l'eau froide. Déposez-les dans un grand saladier.
- Pelez et coupez le pied dur des asperges. Faites-les cuire 15 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez. Séparez la pointe du pied et réservez les pointes. Coupez les pieds en petits dés. Ajoutez-les aux pâtes.
- Faites griller à sec les pignons de pin.
- Ajoutez alors un peu d'huile, le pesto rouge aux pâtes, les pignons grillés, sel, poivre et ail. Mélangez le tout.
- Décorez avec les pointes d'asperges réservées. Filmez.
- Conservez au frigo jusqu'à la dégustation.

