

FRESINE BIO AU PESTO DE NOISETTES

PÂTES



INGRÉDIENTS

- 500g de Fresine bio semolato (Réf: 531)
- 1 pot de Pesto de noisettes (Réf: 675)
- 2 CàS de Crème fraîche épaisse
- rocl de Lait
- 1 gousse d'Ail
- Poivre noir : à votre goût
- Sel : à votre goût



7 personnes



9 min



1,7 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Amener l'eau à ébullition
2. Rajouter le sel
3. Plonger les pâtes dans l'eau
4. Presser une gousse d'ail cru afin d'en faire de tout petits morceaux
5. Dans une poêle, mettre une cuillère à soupe d'huile d'olive, l'huile du pesto et 2/3 du pot de pesto. Rajouter 1 cuillère à soupe de crème, 3 de lait et 2 d'eau de cuisson des pâtes. Faire revenir à feu doux deux minutes en mélangeant
6. Garder un bol de cuisson d'eau des pâtes
7. Diluer le reste du pesto de noisette avec 4 cuillères à soupe d'eau de cuisson des pâtes. Bien mélanger. Rajouter l'ail cru
8. Egoutter les pâtes après 7 minutes de cuisson (alors qu'elles sont encore bien al dente)
9. Rajouter les pâtes dans votre poêle avec le pesto
10. Rajouter le pesto dilué
11. Rajouter de l'eau pour que ce soit bien onctueux. Ne pas hésiter à en rajouter un peu plus car les pâtes continuent d'absorber de l'eau
12. Poivrer à votre goût