

FUSILLI AU PESTO BIO

PÂTES



INGRÉDIENTS

- 280g de Fusilli (**Réf : 513**)
- 8 cuillères à café de Pesto bio au basilic (**Réf : 651**)
- 6 CàS d'Huile d'olive AOC de Toscane (**Réf : 145**)
- 16 feuilles de Basilic
- 4 CàS d'Eau : 4 cuillères à soupe
- Sel : à votre goût



4 personnes



12 min



1,7 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Faire bouillir l'eau, saler, et mettre les fusilli à cuire
2. Dans un bol, garder deux louches d'eau de cuisson des pâtes
3. Couper quelques feuilles de basilic en petits morceaux
4. Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive, y rajouter le pesto et l'eau de cuisson
5. Juste avant que les pâtes ne soient cuites (environ 9 minutes), les retirer de l'eau, les égouter
6. Faites les revenir à la poêle avec le pesto en mélangeant bien
7. Avant de servir rajouter de l'huile d'olive
8. Décorer le plat avec un peu de basilic frais