



PENNE AU PESTO CITRON BURRATA ET PIGNONS DE PIN

Des penne al dente enrobées d'un pesto frais et parfumé garnies de pignons croquants.

- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**
- **Les Penne** de **Stéphane** des Pâtes Fraîches.

LES INGRÉDIENTS



Penne
200g



Pesto
1



Pignon de pin
20g



Parmesan
30g



Burrata
1



Citron
1



Basilic frais
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive
15g



Sel et poivre
Selon votre goût

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Cuire les pâtes : Faites chauffer une grande casserole d'eau salée. Quand l'eau bout, ajoutez les pâtes et faites-les cuire al dente (voir instruction sur la paquet) Egouttez les en réservant un peu d'eau de cuisson.

ÉTAPE 2

Grillez les pignons : Dans une petite poêle faites légèrement griller les pignons à feu moyen pendant 2/3 minutes en remuant constamment pour éviter qu'ils ne brûlent. Ils doivent être légèrement dorés.

ÉTAPE 3

Dans un grand bol mélangez le pesto avec le jus de citron frais, l'huile d'olive, sel et poivre. Remuez jusqu'à ce que la sauce soit lisse.

ÉTAPE 4

Ajoutez les pâtes à la sauce, si la sauce est trop épaisse, ajoutez un peu d'eau des pâtes. Mélangez bien.

ÉTAPE 5

Placez les pâtes dans une assiette avec la burrata dessus. Saupoudrez de pignons de pins, parmesan râpé et basilic frais.