Difficulté : facile Temps de préparation : 10 min Temps de cuisson : 10min



PENNE AU PESTO 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

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive



sel et poivre

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 brulent. Ils doivent être légèrement dorés.

ÉTAPE 3

Dans la casserole ou un grand saladier, mélangez les penne cuites avec le pesto. Ajoutez un peu d'eau de cuisson pour diluer légèrement la sauce et bien enrober les pates.

ÉTAPE 4

Ajoutez les pignons grillés et le parmesan. Mélangez bien.



CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez décorer le plat de quelques feuilles de basilic frais.