Pâtes

Tagliatelles au pesto

25 min	15 min	10 min	0	670
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Les étapes

1. Faire bouillir une grande quantité d'eau avec l'huile d'olive. Saler et ajouter les tagliatelles. Laisser cuire le temps indiqué sur l'emballage.
2. On peut également ajouter un cube de bouillon de volaille ou de légumes dans l'eau de cuisson afin de parfumer légèrement les pâtes. Dans ce cas, veiller à ne pas saler l'eau.
3. Pendant ce temps, préparer le pesto. Eplucher et hacher l'ail.
4. Mixer les feuilles de basilic préalablement nettoyées et égouttées, les pignons, le parmesan râpé et l'ail afin d'obtenir une purée grossière.
5. Ajouter l'huile d'olive, mixer de nouveau. Le mélange est alors plus crémeux.
6. Égoutter les tagliatelles et ajouter le pesto. Mélanger et servir immédiatement.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le pesto

- 2 **Gousse(s) d'ail**
- 1 botte(s) **Basilic**
- 40 g **Pignons de pin**
- 50 g **Parmesan**
- 6 c. à soupe **Huile d'olive**

Ingrédients pour les tagliatelles

- 400 g **Pâtes Tagliatelles**
- 2 c. à soupe **Huile d'olive**
- 1 **Gros sel**
- 1 **Bouillon cube de volaille déshydraté**