

Pâtes Pastato



30 min 10 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

641

CALORIES

Étape 1

Cuisson des pâtes

- 1 Verser de l'eau dans une casserole et ajouter les bouillons cubes. Remuer avec une spatule en bois, allumer le feu et faire bouillir l'eau.
- 2 Dans un wok, verser un filet d'huile d'olive puis ajouter les pâtes crues. Remuer avec la spatule pour huiler les pâtes.
- 3 Verser ensuite le vin blanc dans le wok et ajouter le bouillon. Laisser cuire sur feu moyen en remuant avec la spatule.
- 4 Laisser cuire sur feu moyen jusqu'à complète absorption du liquide en remuant régulièrement avec la spatule.

Étape 2

Préparation des ingrédients

- 1 Superposer sur une planche en bois les feuilles de basilic. A l'aide d'un couteau éminceur, ciseler les feuilles et réserver dans un bol.
- 2 Couper les tomates séchées en morceaux très fins à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 3 Placer une poêle sur le feu. Ajouter les pignons de pin

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le Pastato

350 g **Pâtes Penne**
100 g **Pignons de pin**
80 g **Tomates séchées**
50 g **Parmesan**
60 cl **Eau**
20 cl **Vin blanc**
2 **Bouillon cube déshydraté**
1 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

1 botte(s) **Basilic**

secs et les faire torréfier en remuant régulièrement.
Réserver dans un bol.

Étape 3

Mélange des ingrédients

- 1 Verser les tomates séchées émincées dans le wok contenant les pâtes, mélanger avec la spatule.
- 2 A l'aide d'un économe, râper des copeaux de parmesan sur les pâtes et mélanger avec la spatule. Éteindre ensuite le feu.
- 3 Ajouter les pignons de pin grillés dans le wok et remuer.
- 4 Parsemer enfin le mélange de basilic.
- 5 Le basilic frais dégage plus de saveur que cuit. Ne l'ajouter qu'à la dernière minute.

Étape 4

Dressage

- 1 Déposer les pâtes à l'aide d'une grande cuillère dans une assiette de service.
- 2 Assaisonner de poivre.