

Pâtes

Fusilli au véritable pesto alla genovese


37 min 25 min 12 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

652

CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les
fusillis**

 400 g **Pâte(s) Fusilli**
8 **Tomate(s) cerise**
1 **Sel**
**Ingrédients pour le
pesto alla genovese**

 1 botte(s) **Basilic**
200 g **Pignons de pin**
2 **Gousse(s) d'ail**
20 cl **Huile d'olive**
200 g **Parmesan**
Étape 1

Réalisation du pesto

- 1 Effeuille le basilic et réserver sur une assiette.
- 2 A l'aide d'un couteau d'office, peler et dégermer les gousses d'ail.
- 3 Mettre le basilic, l'ail et les pignons de pin dans le bol du mixeur. Mixer.
- 4 Avec une maryse, racler les bords du bol pour ramener les ingrédients vers le centre. Mixer à nouveau en versant l'huile en filet.
- 5 Racler à nouveau les bords du bol puis ajouter le parmesan préalablement râpé. Mixer. Vérifier la texture et ajouter de l'huile d'olive si nécessaire.
- 6 Débarrasser le pesto dans un bol.

Étape 2

Cuisson des pâtes

- 1 Mettre une grande casserole d'eau sur le feu et porter à ébullition. Ajouter du gros sel et couvrir.
- 2 Quand l'eau bout, verser les pâtes et laisser cuire suivant le temps indiqué sur le paquet.
- 3 Vérifier la cuisson des pâtes en goutant puis les

égoutter dans une passoire. Remettre dans la casserole.

- 4 Verser le pesto dans les pâtes et mélanger. Verser un trait d'huile d'olive puis mélanger à nouveau.

Étape 3

Dressage

- 1 Dresser les pâtes dans un bol ou une assiette.
- 2 Décorer de quelques feuilles de basilic et de tomates cerise. Servir aussitôt.