



Les plats principaux

Spaghetti au pesto 'maison'

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes spaghettis
1 gousse d'ail (hachée fin)
60 grammes de basilic
50 grammes de rucola
50 grammes de pignons de pin
100 grammes de parmesan (râpé)
1 cuillère à café de jus de citron
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée. Pendant ce temps faites le pesto. Mettez ensemble dans un mixer la rucola, l'ail, le jus de citron, le fromage, les pignons de pin et 50 g de basilic. Mixez en versant de l'huile d'olive en quantité suffisante pour obtenir une pâte crémeuse

Salez et poivrez. Egouttez les pâtes et mélangez-les au pesto. Répartissez sur les assiettes et garnissez avec le reste du basilic.

