



Les plats principaux

Pâtes au pesto de poivrons grillés

Pour 4 personnes.

Ingrédients

50 grammes de tomates séchées au soleil
50 grammes de pignons de pin (rôtis)
200 grammes de poivrons (grillés)
50 grammes de pecorino (râpé)
poignée feuilles de basilic
400 grammes linguini
1/2 citron (le jus)
1 cuillère à café poudre de paprika
2 gousses d'ail
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée.

Égouttez les poivrons et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans un mixeur avec les pignons de pin, l'ail épluché, le pecorino, les tomates séchées au soleil et un filet d'huile d'olive. Mixez bien lisse. Assaisonnez le pesto avec le jus de citron, le paprika en poudre, du poivre et du sel.

Égouttez les pâtes et conservez 100 ml d'eau de cuisson. Mélangez aux pâtes 2/3 du pesto avec l'eau de cuisson. Répartissez dans les assiettes, saupoudrez d'encore un peu de paprika en poudre et décorez avec le basilic et éventuellement avec encore un peu de pecorino. Servez auprès le reste du pesto.

Ustensiles de cuisine

Mélangeur

