



Les plats principaux

Spaghetti au pesto et aux tomates chaudes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes spaghettis
200 grammes de pesto vert
500 grammes de tomates (diverse)
2 cuillères à café Verstegen Taste of The World (herbes Italiennes)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
sel

Méthode de préparation

Coupez les tomates en deux et en quatre. Faites cuire les pâtes al dente dans de l'eau salée. Entretemps, faites sauter les tomates pendant quelques minutes à feu vif dans de l'huile d'olive. Assaisonnez-les avec les épices italiennes.

Égouttez les pâtes, mais récupérez 3 cuillères à soupe de l'eau de cuisson. Incorporez l'eau de cuisson au pesto et mélangez-le avec les pâtes. Enfin, ajoutez les tomates chaudes.

