

# La pasta au pesto

Pour 4 personnes • Préparation : 20 minutes • Cuisson : 15 minutes

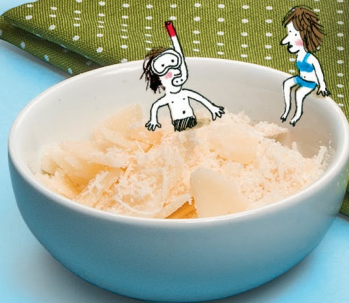
## Ingrédients



- 500 g de pâtes : des penne ou des rigatoni
- 1 beau bouquet de basilic frais
- 3 gousses d'ail
- 2 cuillerées à soupe de pignons de pin
- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillerées à soupe de parmesan râpé du sel et du poivre



OH, MON PESTO,  
OH, OH, OH!



**1** Détache les feuilles de basilic. Épluche les gousses d'ail. Coupe-les en deux et enlève le germe qui se trouve à l'intérieur.



**2** Pour faire le pesto, mixe les feuilles de basilic et l'ail. Ajoute les pignons, l'huile, le parmesan, le sel et le poivre, et mixe bien à nouveau.



**3** Fais cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet. À la fin de la cuisson, prélève 3 cuillerées à soupe d'eau des pâtes et mélange-les au pesto.



**4** Égoutte les pâtes cuites. Verse-les dans un saladier, ajoute le pesto et mélange bien. Tu peux servir avec du parmesan râpé.