

# Facile à cuisiner

## Pâtes au pesto

art\_00010



### Conseils & idées

Faire cuire les pâtes 'al dente' signifie qu'elles sont cuites à l'extérieur, mais elles sont encore un peu croquantes à l'intérieur. C'est le type de cuisson le plus utilisé en Italie. Petit conseil: J'achète toujours le parmesan en morceaux, il est plus savoureux et moins sec que dans les emballages vendus déjà râpé.

### Ingrédients pour 4 personnes:

40 g de basilic  
60 g de parmesan  
1/2 ail  
2 cs de pignons de pin  
sel  
100 ml d'huile d'olive

Préparation: 10'  
Repos: 0'  
Cuisson: 20'  
Coût: Économique  
Difficulté: Facile

### Préparation



**1.** Faites bouillir les pâtes dans de l'eau salé



**2.** Dans une casserole, mettez les feuilles de basilic, passées sous l'eau, et l'huile d'olive.



**3.** Ajoutez le parmesan râpé, les pignons de pin et l'ail.



**4.** Bien mixer tous les ingrédients. Salez.



**5.** Allongez la sauce avec 4 cs de l'eau utilisée pour bouillir les pâtes.



**6.** Égouttez les pâtes. Mettez-les dans un saladier.



**7.** Mélangez les pâtes avec la sauce avant de servir.