FRESINE BIO AU PESTO DE PISTACHES ET CITRON

Pâtes



5 personnes | 10 min | 2,4 € / PERS | Très facile

INGRÉDIENTS

- 350g de Fresine bio semolato **(Réf : 531)**
- 1 pot Pesto de pistache **(Réf : 658)**
- 4 CàS soupe de lait
- 2 citrons
- 1 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**
- 1 CàS d'Huile d'olive au citron **(Réf : 170)**
- 2 pincées Sel au citron bio **(Réf : 259)**
- 1 gousse d'ail
- À votre goût poivre noir
- À votre goût sel

PRÉPARATION

1. Amener l'eau à ébullition
2. Rajouter le sel
3. Plonger les pâtes dans l'eau
4. Récupérer les zestes de deux citrons et les découper en petits morceaux
5. Presser une gousse d'ail cru afin d'en faire de tout petits morceaux
6. Dans une poêle, mettre une cuillère à soupe d'huile d'olive, l'huile du pesto et les 2/3 du pot de pesto. Rajouter 4 cuillères à soupe de lait. Faire revenir à feu doux deux minutes en mélangeant
7. Garder un bol de cuisson d'eau des pâtes
8. Diluer le reste du pesto de pistache avec 4 cuillères à soupe d'eau de cuisson des pâtes. Bien mélanger. Rajouter les 2/3 des zestes de citron. Rajouter l'ail cru
9. Egouter les pâtes après 7 minutes de cuisson (alors qu'elles sont encore bien al dente)
10. Rajouter les pâtes dans votre poêle avec le pesto. Rajouter le pesto dilué
11. Rajouter de l'eau pour que ce soit bien onctueux. Ne pas hésiter à en rajouter un peu plus car les pâtes continuent d'absorber de l'eau
12. Verser un filet d'huile d'olive au citron sur votre plat
13. Disperser le reste des zestes de citron sur le plat
14. Poivrer à votre goût