



PÂTES AU SARRASIN AU PESTO DE CHOU KALE

🕒 20 MIN

👤 MOYENNE

🍽️ PREMIER PLAT

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS POUR UNE PERSONNE :

- 60 g de pâtes au sarrasin
- 60 g de chou kale
- 10 amandes
- Ricotta à râper
- 2 cuillères d'huile d'olive vierge extra
- Sel

PRÉPARATION

Commencer par blanchir le chou kale pendant cinq minutes et, dans le même temps, faire griller les amandes décortiquées dans une petite poêle antiadhésive jusqu'à ce qu'elles deviennent légèrement dorées. Faire cuire les pâtes au sarrasin dans de l'eau bouillante, salée selon votre goût.

Après avoir fait blanchir le chou, l'égoutter et le mettre dans le mixeur en y ajoutant 7 amandes grillées et deux cuillères d'huile **D'OLIVE VIERGE EXTRA « GranFruttato » Monini**. Mixer le tout. Le pesto est prêt. Égoutter les pâtes, en mettant l'eau de cuisson de côté et assaisonner avec le pesto obtenu. Si nécessaire, ajouter dans le pesto une petite quantité de l'eau mise de côté.

Mettre les pâtes dans un plat, ajouter un peu de ricotta râpée et décorer avec les amandes restantes effilées. Si vous le souhaitez, vous pouvez assaisonner les pâtes en ajoutant un filet d'huile.

