



Tagliatelles au pesto et à la courgette



Ingrédients

- 500 gr de tagliatelles fraîches (ou d'autres pâtes si vous préférez)
- 1 courgette
- 15 gr de feuilles de basilic frais
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 500 un mélange de légumes verts (asperges, haricots verts, pois mange-tout, pois sugar snaps, brocolis, etc.)
- 100 gr de fromage Henri Willig Red Pesto
- 3 cuillerée à soupe de pesto alla Genovese

La préparation

Faire cuire les tagliatelles dans de l'eau. Couper la courgette en rondelles et déchirer ou couper le basilic. Émincez vos légumes s'ils ne sont pas prédécoupés. Faire chauffer l'huile dans un wok ou une poêle et faire revenir tous les légumes pendant environ 8 minutes. Saler et poivrer. Râper le fromage Pesto rouge Henri Willig de qualité supérieure.

Égoutter les tagliatelles, les mélanger au pesto alla Genovese* et les répartir dans les assiettes. Disposer les légumes sautés sur les tagliatelles. Terminer en saupoudrant de fromage Pesto rouge Henri Willig râpé.

Buon Appetito ! Bon appétit !

* Si vous souhaitez préparer votre propre pesto frais, mettez 30 g de fromage de brebis Henri Willig râpé, 30 g de basilic frais, 2 cuillères à soupe de pignons de pin grillés, une demi-gousse d'ail, une pincée de sel & poivre et 75 ml d'huile d'olive extra vierge dans un mixeur et mélangez jusqu'à obtention d'une texture lisse