

SPAGHETTIS PESTO DE ROQUETTE



Pesto de roquette:

4 tasses (1 litre) de roquette tassée
1/4 tasse (60 ml) de noix de pin grillées
1/4 tasse (60 ml) de parmigiano reggiano râpé (moi parmesan)
1 gousse d'ail, hachée
1 c. à soupe (15 ml) de jus de citron
1/4 tasse (60 ml) d'huile d'olive
Sel et poivre

3/4 lb (375 g) de spaghettis
Copeaux de parmigiano reggiano au goût

Pesto de roquette:

-Au robot, hacher finement la roquette, les noix de pin, le fromage et l'ail avec le jus de citron.

-Ajouter l'huile en filet jusqu'à ce que le mélange ait une consistance crémeuse et légèrement granuleuse. Saler et poivrer.

-Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient al dente.

Réserver 125 ml (1/2 tasse) d'eau de cuisson. Égoutter les pâtes.

-Dans la même casserole, mélanger les pâtes avec le pesto. Ajouter de l'eau de cuisson au besoin. Rectifier l'assaisonnement.

-Parsemer de copeaux de parmesan.

Publié par Le coin recettes de Jos