

Salade de pâtes à la feta et au pesto

Préparation: 15 minutes

Cuisson: aucun

Portions: 6

~Ingrédients

500 g de pâtes

90 g de feta

30 g de feuilles de basilic

25 g de pignons de pin

25 g de Parmesan râpé

8 tomates séchées

1 gousse d'ail

5-6 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre au goût

~Préparation

1) Faire cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet. Les égoutter et les rincer à l'eau froide. Réserver.

2) Pour faire la sauce pesto: laver le basilic soigneusement. Dans le mixeur, mettre le Parmesan, les feuilles de basilic, les pignons et l'ail. Ajouter une bonne cuillère à soupe d'huile d'olive et mixer le tout pendant quelques minutes. Saler et poivrer. La pâte doit être plutôt épaisse. Réserver.

3) Emietter la feta à l'aide d'une fourchette et couper en petits morceaux les tomates séchées. (moi j'ai coupé mon feta en dés).
source: Journal des femmes.com

~Note: Pour les quantités des ingrédients du pesto, j'y suis allé à mon goût.

~Aussi, j'ai ajouté de l'huile d'olive dans les pâtes pour que le pesto se mélange mieux.

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule