

## **SALADE DE PÂTES AU PESTO ET RICOTTA**



340g (12 oz) de pâtes  
1 tasse de fromage ricotta (moi cottage)  
½ tasse de pesto au basilic (moi fait maison)  
1 c. à thé de zeste de citron frais  
poivre fraîchement concassé au goût  
sel au goût  
½ petit oignon rouge  
1 tasse de petits pois surgelés, décongelés

-Faire cuire les pâtes selon les indications du paquet. Laisser la pâte refroidir jusqu'à ce qu'il ne soit plus chaude (5-10 minutes).

-Dans un bol moyen, mélanger la ricotta, le pesto, le zeste d'environ ½ d'un citron (1 c), et un peu de poivre fraîchement moulu. Remuer jusqu'à ce que combinés. Émincer l'oignon rouge et permettent aux petits pois de dégeler.

-Mélanger les pâtes cuites et refroidies, sauce ricotta pesto, l'oignon, et les petits pois dans un grand bol. Remuer jusqu'à ce que tout est uniformément combinés et revêtue dans la sauce. Servir immédiatement.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***

(Source: Budget bytes)