

Radiatori au pesto rouge

Ingrédients pour 2/3 personnes :

- 320 g de rotelles (ou de Radiatori)
- 40 g de tomates séchées à l'huile
- 40 g de poivrons rouges à l'huile
- 4 cuillères à soupe d'amandes effilées + quelques unes pour servir
- 40 g de parmesan râpé
- 2 gousses d'ail pelées
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 petit bouquet de basilic
- Sel & poivre

Préparation :

Faites cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau salée selon le temps indiqué sur le paquet.

Egouttez-les rapidement.

Egouttez les tomates séchées et les poivrons.

Mixez-les avec les amandes et l'ail.

Ajoutez le parmesan et l'huile, salez et poivrez et mixez de nouveau.

Mélangez cette préparation aux pâtes.

Au moment de servir, parsemez les assiettes de feuille de basilic et d'amandes effilées.