

Tagliatelles au pesto Sicilien

Ingrédients :

- 250 g de ricotta
- 100 g de parmesan râpé
- 100 g de cerneaux de noix
- 80 g de pignons de pin
- 10 feuilles de basilic
- 3 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- 1/2 cuillère à soupe de vinaigre
- Sel & poivre

Préparation :

Mettez tous les ingrédients sauf les pignons de pin dans le mixer.

Hachez pendant deux minutes.

Vérifiez qu'il n'y ait pas de gros morceaux d'ail.

Rajoutez les pignons de pin et un peu de bouillon si vous trouvez que la sauce est trop épaisse.

Mélangez la sauce à vos pâtes préalablement cuites, puis servez.

<http://philomavie.blogspot.com>