



Camille C.

Pâtes au pesto rosso



492 avis

Un pesto au goût ensoleillé qui ravira vos papilles !



[Ajouter au menu](#)   44k 

5 minutes
Préparation



10 minutes
Cuisson



769 kcal
Par portion

Ingrédients

 1 

100 g
Pâtes
(Rigatoni)



20 ml
Huile d'olive



1 càs
Pignons de
pin



1/8 gou.
Ail



20 g
Parmesan
(morceaux)



40 g
Tomates
séchées

Ustensiles

Plaques de cuisson, mixeur, casserole

Recette



Étape 1

Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les pâtes selon les instructions du paquet. En fin de cuisson, égouttez-les.



Étape 2

Pendant ce temps, préparez le pesto rosso. Épluchez puis dégermez l'ail.



Étape 3

Dans un mixeur, ajoutez : les tomates séchées, les pignons de pin (réservez 1 cuillère à café pour le dressage), le parmesan et l'ail dégermé. Versez l'huile d'olive, puis mixez. jusqu'à obtenir un mélange homogène. Re-assaisonnez selon vos goûts.



Étape 4

Servez les pâtes dans une assiette et nappez-les de pesto maison. Ajoutez quelques copeaux de parmesan et les pignons de pin réservés. Re-assaisonnez selon vos goûts, c'est prêt !

Notes perso



Cliquez pour ajouter une note privée



Désactiver la veille

Valeurs nutritionnelles

Valeurs estimées moyennes pour une portion



Prix par portion



Scores



★★★★★ 492 avis

Rédiger un avis

Maryssia B.

On a adoré seulement, je rejoins les commentaires précédents 1 gousse d'ail c'est trop relevé (notamment pour les enfants) et rajouter la moitié d'un verre d'eau au fur et à mesure du mixage. Sinon c'est très bon et appréciable de faire sa sauce soi-même. • il y a 2 ans

Utile (18)

Cacaille ★ 5/5

Pas d'accord avec les commentaires j'ai trouvé délicieux tel quel sans ajouter d'eau et quantité d'ail nickel ! Un vrai délice tout le monde a adoré même mon fils qui est extrêmement difficile • il y a 2 ans

Utile (12)

AnaisB ★ 5/5

Une tuerie !!! Déjà faite plusieurs fois cette recette est top ! Nous le mangeons aussi bien avec des pâtes comme proposé mais également en apéritif sur des petits pains grillés ! Trop bon !!!! Succès à chaque apéro ! • il y a 2 ans

Utile (8)

Caroline L. ★ 5/5

Très très très très très très très très très très très très très très très très très bon • l'année dernière



À mixer avec de l'eau, encore meilleur avec un peu de basilic ou de piment • il y a 2 ans

Utile (5)



Voir plus d'avis

Vous pourriez aussi aimer...



Gnocchi au pesto
rouge, chèvre &...



Poulet rôti,
pommes de terr...



Salade de pâtes,
pesto, mozza



Pizza Margherita

1 pizza



Pâtes pesto de
petits pois &...



Spaghetti alla
bolognese express



[Conditions Générales d'Utilisation](#) [Politique de confidentialité](#) [Mentions légales](#) [Charte cookies](#)
[Gestion des cookies](#)

2017-2025 ©

