

Penne aux légumes, pesto au basilic

Pour 2 personnes :

- 160 g de penne complètes
- 150 g d'épinards frais
- 150 g de petits pois surgelés
- 1 oignon
- parmesan à râper ou râpé
- sel
- poivre

Pour le pesto :

- 8 feuilles de basilic
- 13 g de pignons de pin
- 13 g de parmesan râpé
- 1 bonne càs d'huile d'olive

Préparer le pesto. Faire griller les pignons de pin dans une poêle à sec , puis les mixer avec le basilic, le parmesan et la càs d'huile d'olive jusqu'à obtenir une pâte.

Faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante pendant 10 min environ, avec les petits pois encore surgelés. Egoutter en réservant une louche d'eau de cuisson.

Faire revenir l'oignon haché à feu doux dans une poêle anti-adhésive chaude. Ajouter à peine d'eau si ça attache.

Laver et égoutter les épinards (je les essuie dans un linge propre). Les couper en lanières en enlevant la tige trop dure. Les ajouter dans la poêle et cuire quelques minutes, jusqu'à ce qu'ils soient fanés.

Mélanger les épinards, les pâtes et les petits pois, saler, poivre, rajouter le pesto et la louche d'eau de cuisson. Réchauffer l'ensemble sur feu doux en mélangeant.

Servir avec du parmesan.

