Spaghetti au pesto

Voici une recette de spaghetti au pesto toute simple. J'ai découvert le magazine Cocina fácil lors d'un stage en Galice en 2007. Malheureusement il n'est pas disponible à la vente depuis l'étranger mais je ne manque jamais une occasion de l'acheter chaque fois que je me rends en Espagne. Nous avons passé le weekend de Pâques à Barcelone, j'en ai donc profité pour acheter le numéro de mars. Au programme, un dossier sur des pâtes rapides à préparer. La recette suivante était incluse.

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min
Cuisson : 10 min

300g de spaghetti; 1 pot de pesto vert; 30g d'amandes pelées et crues; 150g de tomates cerises; 150g de mini boules de mozzarella; du parmesan; huile d'olive; ail en poudre; sel et poivre

Faites cuire les spaghetti dans une casserole remplie d’eau salée, en suivant les indications du paquet de pâtes.

Pendant que les spaghetti cuisent, faites une entaille en forme de croix à la base des tomates cerises. Mettez-les 5 minutes dans de l’eau bouillante.

Si vous le souhaitez, hachez les amandes en petits morceaux (j’ai préféré les garder entières).

Une fois les pâtes cuites, égouttez-les.
Mélangez-les bien avec le pesto. Ajoutez les boules de mozzarella, les amandes et les tomates.
J’ai également rajouté un peu d’ail en poudre et de poivre.

Saupoudrez de parmesan une fois les pâtes servies dans votre assiette.

C’est prêt!

Conseil: La recette originale propose de réaliser soi-même le pesto pour un temps total de préparation/cuisson de 30 minutes. Voici la recette du pesto si vous souhaitez le réaliser vous-mêmes:

Ingrédients: 120g de roquette; 2 branches de basilic; 30g de pins; 30g d’amandes crues et pelées; 75g de parmesan râpé; 1 gousse d’ail

Préparation: Lavez la roquette et le basilic. Mélangez-les avec les amandes, les pignons, la gousse d’ail et le parmesan. Assaisonnez de sel, ajoutez 80ml d’huile et mixez jusqu’à obtenir une sauce lisse.