

Cavatelli au pesto



INGRÉDIENTS

454g (1lb) de cavatelli
Grisspasta Artisanal

65 g (2 ½ oz / 3/4 tasse) de feuilles
de basilic frais

3 à 4 gousses d'ail, pelées

45 ml (3 c. à soupe) de noix de pin

1/2 c. à thé de sel

75 ml (5 c. à soupe) de fromage
Parmesan fraîchement râpé

Poivre noir frais moulu

PRÉPARATION

- 1)** Mettre le basilic, l'ail et les noix de pin, le sel et l'huile dans un mélangeur ou le robot culinaire et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Transférer dans un bol.
- 2)** Incorporer le fromage Parmesan et goûter pour vérifier l'assaisonnement.
- 3)** Cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau salée bouillante jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Tout juste avant de les égoutter, prendre environ 60 ml (4 c. à soupe) d'eau de cuisson et la mélanger à la sauce.
- 4)** Égoutter les pâtes et les ajouter, en remuant, à la sauce. Servir immédiatement.

Cavatelli Pesto



INGREDIENTS

454g (1lb) Grisspasta
Artisanal Cavatelli

65g (2 ½ oz / ¾ cup) fresh
basil leaves

3-4 cloves garlic, peeled

45ml (3 tbsp) pine nuts

1/2 tsp salt

75ml (5 tbsp) freshly grated
parmesan cheese

Freshly ground black pepper

PREPARATION

- 1)** Place the basil, garlic, pine nuts, salt and olive oil in a blender or food processor and process until smooth. Remove to a bowl.
- 2)** Stir in the cheese Parmesan, Taste for seasoning.
- 3)** Cook the pasta in a large pan of rapidly boiling salted water until it is al dente. Just before draining it, take about 60ml / 4 tbsp of the cooking water and stir it into the sauce.
- 4)** Drain the pasta and toss with the sauce. Serve immediately.