



Linguine ail et basilic

Pour 2 personnes :

- 250 gr de Linguine ail et basilic
- 2 cuillères à soupe de pesto
- Basilic
- Pecorino romano râpé

Préparation

- Dans un cul de poule, 2 cuillères à soupe de pesto et peu d'huile d'olive ou d'eau de cuisson
- Hacher le basilic et réserver.
- Cuire les Linguine ail et basilic en respectant le temps de cuisson inscrit sur le paquet.
- Égoutter les pâtes et les mélanger au pesto, ajouter le basilic et le fromage râpé, poivrer..

Bon appétit !

Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four

