



Rigatoni, pesto à la pistache et pistaches fraîches

4 personnes

500 gr de pâtes Rigatoni Cavalieri
100 gr de pistaches fraîches
3 cuillères à soupe de pesto à la pistache
25 cl de crème liquide
Sel et poivre
Parmesan râpé

Préparation

- Piler grossièrement les pistaches.
- Mettre la crème, les pistaches pilées et le pesto dans une marmite et chauffer doucement. Saler et poivrer
- Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée en respectant le temps de cuisson repris sur le paquet.
- Mélanger les pâtes à la préparation sur le feu. Poivrer.
- Servir avec un peu de fromage râpé.

Bon appétit !

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

