

PÂTES VEGGIE AU PESTO ET LIGHTLY ROASTED PIECES

INGRÉDIENTS

1 paquet de Lightly Roasted Pieces
100 g de haricots verts
100 g de tomates cerises
150 g de pâtes penne
2 à 3 cuillères à soupe de pesto frais

 2 PORTIONS

 15 MIN

 FACILE

Profite d'une recette de pâtes au pesto végétarienne avec nos Lightly Roasted Pieces. Une combinaison savoureuse de pâtes enrobées d'une sauce pesto et de nos Lightly Roasted Pieces.

PRÉPARATION

- 1.** Fait cuire les pâtes penne « al dente » selon les instructions sur l'emballage.
- 2.** Coupe les extrémités des haricots verts et coupe-les en deux. Ensuite, fait cuire les haricots dans de l'eau bouillante pendant environ 5 minutes puis coupe les tomates en tranches. Égoutte les haricots, incorpore les tomates et assaisonne.
- 3.** Fait cuire les Lightly Roasted Pieces selon les instructions sur l'emballage.
- 4.** Égoutte les pâtes et mélange-les immédiatement avec le pesto, les haricots et les tomates. Dispose les morceaux rôtis sur l'assiette et garnissez éventuellement de basilic frais.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**