

Spaghettis au pesto de roquette et de noix



Pour 2 personnes:

- 230 g de spaghettis
- 2 poignées de roquette
- 2 cs de cerneaux de noix
- 2 cs de parmesan râpé
- 1 gousse d'ail
- huile d'olive

Mettre la roquette, les noix, l'ail et le parmesan dans le bol du robot et mixer le tout. Tout en laissant tourner le robot, verser l'huile en filet, jusqu'à obtenir la consistance désirée (ni trop épaisse, ni trop liquide).

Faire cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet et ajouter la sauce pour servir.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>