



ORECCHIETTE AUX PESTO DE FEUILLES DE BROCOLIS

A savoir : si vous ne trouvez pas cet ingrédient, vous pouvez le remplacer par des feuilles de navet ou de radis.



Ingrédients pour 4 personnes : 400gr de orecchiette, 200gr de feuilles de brocolis cuites (environ 250gr crues et nettoyées), 1 petite gousse d'ail, 60gr de noix + pour décorer, 60gr de parmesan râpé, environ 3/4 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra, quelques feuilles de basilique, sel, poivre noir, la pointe d'un c. à café de zeste de citron BIO.

Cuisez les feuilles de brocolis dans une grande casserole d'eau bouillante salée, pendant 25 à 30 minutes. Égouttez-les en conservant l'eau de cuisson pour cuire les pâtes et pressez-les. Grillez à sec dans une casserole les noix, puis laissez-les refroidir.

Mettez les feuilles de brocolis dans un mixeur avec les noix, le fromage, le zeste de citron, le basilique, l'ail dégermé, sel, poivre et 2 c. à soupe d'huile d'olive. Mixez le tout jusqu'à obtenir un pesto onctueux et crémeux. Ajoutez un peu d'huile si besoin. Portez l'eau de cuisson des feuilles de brocolis à ébullition, cuisez les pâtes. Égouttez-les et ajoutez le pesto.

Servez avec un filet d'huile d'olive, quelques cerneaux de noix hachés et du parmesan râpé.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.